

sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2024
€ 4,50

TRONCO D'ALBERO
AI FUNGHETTI



Natale è...

...il piacere di festeggiare portando in tavola **antipasti** con la forma di stella o corona, **panettoni gastronomici** e **mostarde** fatte in casa. Preludio di **primi** di grande effetto, **arrosti** spettacolari e **pesci** che sorprendono. Un dolce finale prevede poi poetici **tronchetti** e irrinunciabili **biscotti**. E la convivialità si esprime con tre menu suggestivi

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, C.M.P. Milano Rosario - Anno 37 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzura, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50



IN EDICOLA IL 27 NOVEMBRE 2024



BRANDANI®
ITALIAN STYLE



*Christmas
collection*



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it



THE COOL ESCAPE
#CONTADIESCAPE

CONTADI ESCAPE



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



FILOSOFIA
Naturale

Il vero piacere non ha nulla di sofisticato.

**I GRANDI CLASSICI DI URBANI CON
SOLO AROMI NATURALI**



FILOSOFIA
Naturale
SOLO AROMI NATURALI
ONLY NATURAL FLAVORS
SINCE 1852

PORCINI
E TARTUFO
PORCINI
AND TRUFFLE

FILOSOFIA
Naturale
SOLO AROMI NATURALI
ONLY NATURAL FLAVORS
SINCE 1852

CARPACCIO
DI TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE
CARPACCIO

FILOSOFIA
Naturale
SOLO AROMI NATURALI
ONLY NATURAL FLAVORS
SINCE 1852

TARTUFI
ESTIVI
SUMMER
TRUFFLES

URBANI
TARTUFI

FILOSOFIA
Naturale

GOCCE
DI TARTUFO
BIANCO

DROPS
OF WHITE
TRUFFLE

URBANI
TARTUFI

FILOSOFIA
Naturale

GOCCE
DI TARTUFO
NERO

DROPS
OF BLACK
TRUFFLE

SOLO AROMI NATURALI
ONLY NATURAL FLAVORS
100 ml e

URBANI

TARTUFI

www.urbanitartufi.it

CHRISTMAS LIMITED EDITION



REGALATI
UN MORBIDISSIMO
PIACERE





PanPiuma®

IL MORBIDISSIMO
PANE SENZA CROSTA

Quest'anno
porta a tavola
la morbidezza di
PanPiuma



Scopri le ricette su

WWW.PANPIUMA.IT

AL BRONZO
DAL 1877
Barilla®



**LA PASTA CHE FA
LA SCARPETTA**

Da sinistra: la corona di riso del servizio dedicato ai primi di Natale (pagina 60), un panettone gastronomico (pagina 44) e l'arrosto dal Tema del mese (pagina 116). La ricetta del "Tronco d'albero ai funghetti", in copertina, è a pagina 30.



Sommario *dicembre*

15 Storie di cucina

Un dolce che unisce

Alla riscoperta dell'antica pitta 'mpigliata calabrese

18 La dolce vita

Magici richiami dal bosco

Tronchi e tronchetti si ispirano alla natura

32 Living

Il fascino della Vigilia

Un menu di magro (ma non troppo) per una cena carica di attesa

44 Ispirazioni

Panettoni gastronomici

Parenti del dolce meneghino, riccamente farciti e scenografici

60 Passioni

Vanno in scena i primi

Timballi, stelle di frolla o crostate di pasta per una tavola sorprendente

78 Living

Una giornata speciale

Addobbi e ricette da preparare con i bambini per creare magia

88 Tradizioni

Mostarda

Da fare in casa e abbinare a sfizi speciali che scaldano l'atmosfera

104 Tendenze

Forme incantevoli

Antipasti capolavoro dallo schema preciso sostituiscono il centrotavola

116 Tema del mese

Il pranzo di Natale

Piatti indimenticabili da preparare ogni anno secondo i riti di famiglia

132 Bere bene

I vini di festa

Bollicine, Orange Wine, rossi e spumanti per le diverse portate

138 Bontà di stagione

È il momento degli arrosti

Intramontabili secondi succulenti con ricche farciture e contorni

148 Dietro le quinte

La fabbrica dei ragazzi

A Parma, Food Farm permette ai 17enni una vera esperienza di lavoro

152 La dolce vita

Biscotti da fiaba

Delizie di suggestione nordica con il colore e il profumo della festa

166 Scelti da Sale&Pepe

I signori del tè

Selezionati in Cina, i pregiati tè Pu'Er si abbinano ai piatti come i vini

172 Bontà di stagione

Il pesce raddoppia

Le specie ittiche si propongono in coppia per eleganti portate

188 Tecniche

Tortellini e marubini

Bolognesi gli uni, cremonesi gli altri, hanno ripieni e brodi diversi

192 Enoteca

Alta Langa

Da Pinot Nero e Chardonnay nascono grandi spumanti

206 Tappe del gusto

Il gioco dell'oca

Dal Friuli alla Lomellina, il pennuto è oggetto di riscoperta

216 Ricetta gourmet

Marron glacé

Il frutto glassato che prende per la gola italiani e francesi

RUBRICHE

42 Buone letture

Cultura ed emozioni a tavola

Scelte con passione per essere divorate

57 Made in Italy

Prosciutto di Parma

Conoscere e gustare le eccellenze

75 A proposito di vini

Calici eccellenti

Varietà, abbinamenti, cultura

101 Pianeta extravergine

Olio per grandi piatti

Da provare e valorizzare

136 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

182 Utile e dilettevole

Attrezzi per il pesce

Storie di oggetti di cucina

200 Doni di buon gusto

Tempo di regali

Tra tavola e cucina

215 Alta gradazione

Spiriti di Natale

In purezza o nei cocktail

223 Eventi

Il gusto del benessere

On e off line

indice delle ricette

DICEMBRE 2024



Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Alberello di pane	80
Astici agli agrumi, ribes e aromi	184
Barrette di polenta con mostarda all'uva e cedro	93
Capesante al pompelmo e burro vanigliato	39
Capesante gratinate con nocciole	198
Corona di brioche ai carciofi	39
Corona di conetti di pasta fillo ripieni	112
Crostini con carne salada e mostarda di verdure	94
Panettone gastronomico ai salumi con le casette	110
Panettone gastronomico con affettati, sottaceti, pâté e peperoni	48
Panettone gastronomico con funghi, Roquefort, pesce spada e mango	52
Panettone gastronomico con salmone, crema al tonno e gamberetti	47
Panettone gastronomico con tonno, carciofi, pomodori secchi, noci e gamberetti	51
Panna cotta allo zafferano con prosciutto di Parma	58
Rotolini di fillo con prosciutto di Praga e mostarda alle noci	90
Sformatini di insalata russa	126
Spumone di prosciutto al Marsala	122
Stella di tramezzini di mare	106
Tartellette con cotechino, purè e mostarda alla frutta disidratata	94
Torta di alberelli al gorgonzola e cavolo romanesco	109
Tortini di ricotta con mostarda di castagne	94

Primi e piatti unici

Cannelloni di ricotta con salsa di broccoletti	86
Corona di riso in rosa con polpettine e salsa allo zola	71
Crostata di garganelli con baccalà e agrumi	72
Gnocchi fumé alla romana con speck e pioppini	72
Lasagne verdi al ragù di cardi, coste e ricotta	40
Marubini in brodo di terza	190
Risotto all'Alta Langa con crema di scampi	195
Stella di brisée con tortellini al sugo di salsiccia	69
Timballo di crêpes con ragù di faraona e carciofi	71
Timballo di ziti alla Wellington	69
Timballo teramano	122
Tortellini in brodo di cappone	189

Secondi

Agnello con patate al forno	102
Arrosto al tè Pu'Er Shu con cipolline borettane e patate	169
Arrosto di salmone e nasello all'arancia con cavolini alla melagrana	176
Arrotolato di maiale con porcini	143
Baccalà alla pizzaiola	40
Branzino in crosta di sesamo farcito con mousseline di gamberi	180
Cappone arrosto al mandarino	147
Carré di vitello arrosto con le pere	141
Cosce d'oca con mostarda di rosa canina	212
Faraona ripiena ai carciofi	122
Filetto di manzo in crosta di prosciutto	145
Girandole di trota salmonata e sogliola con uova di trota	176
Girello di vitello in salsa verde	197
Merluzzo poché con vongole veraci e carciofi	180
Oca alle prugne secche e mele	212
Polpettone di maiale con senape e bacon	86
Ricciola farcita di baccalà al cartoccio	176
Rollé d'oca alle castagne	212

Contorni, verdure, salse e confetture

Catalogna ripassata	146
Insalata di rinforzo	126
Piccoli flan di zucca	147
Polpette alle albicocche	147
Tartufi di patate con crema alle erbe	86
Tortini di patate confit	146

Dessert e bevande

Biscotti al cioccolato con crema alla menta	155
Biscotti al cocco con cuori di confettura	164
Biscottini al malto	164
Cookies speziati allo zucchero di canna	164
Coroncine con farina di mandorle	163
Dischetti con burro di arachidi e mandorle	156
Frolle farcite al caramello	159
Ginger cake	40
Marron glacé	218
Meringhette di Natale	84
Pan speziato alla panna acida	86
Pavlova al caffè e amarene	22
Pere arrostate al Marsala	40
Petali con mirtilli rossi e pistacchio	163
Pitta 'mpigliata	16
Pizza di Natale marchigiana	126
Rotolo al cioccolato bianco	27
Shortbread con confettura di amarene	161
Tiramisù al tè rosso cinese	170
Tronchetto agli agrumi e limoncello	21
Tronchetto alle crêpes con castagne	25
Tronchetto tradizionale	28
Tronco d'albero ai funghetti	30

Your Christmas stories

MARCATO *Heritage*



BERLUCCHI FRANCIACORTA.
ENJOY YOUR MOMENTS



#berlucchimoments
@berlucchiwine



Sono sicura che per le strade di San Giovanni in Fiore c'è già fermento e nell'aria si respira un dolce profumo di cannella, miele e frutta secca. È arrivato il momento per le donne fiorenti di preparare la pitta 'mpigliata: un dolce natalizio dalla forte tradi-

zione, nato in questo borgo considerato la capitale della Sila. Un lavoro corale che riunisce madri con figlie o sorelle, cognate, amiche, vicine di casa: vere e proprie squadre di donne, che poi porteranno le loro creazioni nei forni del paese. Qui, aspettando la cottura, proseguiranno le chiacchiere, le confidenze, la sorellanza, rendendo più viva e partecipata l'attesa. Perché cucinare la pitta 'mpigliata è un rito e un atto d'amore verso una preparazione che affonda le radici molto lontano, sicuramente prima del 1728, anno in cui si trova l'unica testimonianza scritta: un contratto di matrimonio. Una clausola voluta dal nobile Giaquinta, padre della sposa, recita che "a far bocca dolce ai commensali penserà la famiglia dello sposo, che a fine pasto dovrà offrire la pitta 'mpigliata, preparata anzitempo curando che sia di finezza giusta". E la finezza della pasta è ancora oggi uno degli elementi fondamentali, oltre alla qualità dell'olio extravergine che non deve pizzicare, dell'uva passa ben asciutta, del ripieno che va preparato uno o due giorni prima... Perché le versioni sono tante quante le famiglie e quante le pitte che

escono dai forni. La signora Pina, a cui dobbiamo la ricetta che segue, ne fa circa 38 chili ogni anno e pensa sempre di non averne fatta a sufficienza. Un dolce così identitario può diventare un volano per l'economia e il turismo e ben lo sanno i fratelli Marco e Giovanni e il loro amico Rocco (tecnologo alimentare il primo, ingegnere elettronico il secondo, panettiere il terzo), tre giovani che con coraggio hanno scelto di rimanere a San Giovanni in Fiore aprendo nel 2021, Dulcis in Fiore, laboratorio artigianale di pasticceria specializzato nella pitta 'mpigliata. Oggi il loro dolce parte dalla Calabria per andare nel resto d'Italia e persino

in Giappone. Da poco è stata costituita anche l'Accademia che avrà il compito di tutelare questa specialità natalizia, valorizzarla e promuoverla, cercando di codificarne la ricetta e ottenere un marchio di qualità. La pitta 'mpigliata l'ho vista fare passo passo proprio da Rocco e Marco, nel mio pomeriggio passato a San Giovanni in Fiore: bel borgo incastonato nella Sila piccola, che merita un viaggio. L'ho assaggiata e portata a casa insieme a quel molto altro che si porta da un viag-

gio. Non un souvenir concreto, ma un ricordo dei sapori assaggiati, dei paesaggi visti e delle persone incontrate: immagini che rimangono impresse come l'entusiasmo contagioso di Giovanna Pizzi, che non finisce mai di scrivere e parlare della sua Calabria, la conoscenza della flora e della fauna di Noemi Guzzo (figlia di Pina) orgogliosa di vivere nella natura del Parco Nazionale della Sila di cui è guida ufficiale, la passione per l'archeologia e l'enologia che hanno fatto aprire a Gabriele Bafaro, in quel di Aciri, una cantina sperimentale per la produzione di vini in anfora e la riscoperta dei vitigni autoctoni. Nonché lo spirito imprenditoriale di Giovanni e Marco Piccolo e Rocco Pisano. Loro sono solo alcuni dei giovani che ho incontrato nella mia due giorni silana e che, come molti altri, sono fieri di resistere e rimanere nella loro terra: la Calabria. E questa tendenza ha già un nome, "restanza", ed è identitaria e dolce come la pitta 'mpigliata.

Un dolce che unisce

STORIA DI UN'ANTICA
RICETTA CALABRESE
CHE PARLA DI DONNE,
DI ORGOGLIO PATRIO
E DI RINASCITA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto del piatto di Francesca Moscheni,
in cucina Elena Tettamanzi

PITTA 'MPIGLIATA

MEDIA
PER 2 PITTE DI 20 CM
DI DIAMETRO
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

per il ripieno 500 g di noci sgusciate
– 450 g di uvetta – 1/2 dl di succo
di arancia – 6 cucchiaini di liquori misti
(Vermouth, Mandarinetto, anice,
Strega, maraschino, passito)
o all'anice – 1/2 cucchiaino
di cannella – 1/2 cucchiaino di chiodi
di garofano frullati a polvere
per la pasta 500 g di farina 00 – 80 g
di zucchero – 1 dl di liquori misti
(Vermouth, Mandarinetto, anice,
Strega, maraschino, passito) – 1/2 dl
di succo di arancia –
miele – 1/2 cucchiaino di chiodi di
garofano frullati a polvere – 1/2
cucchiaino di cannella – 1 dl di olio
extravergine d'oliva + quello
per la lavorazione – sale

1 Preparate il ripieno. Fate
ammorbidire l'uvetta in acqua
per 10 minuti; scolatela
e strizzatela. Trasferitela

in un'ampia ciotola con le noci
tritate grossolanamente, il succo
di arancia, il mix di liquori e le
due spezie. Mescolate, coprite
con pellicola e mettete in frigo
per una notte.

2 Preparate la pasta. Mescolate
la farina con le due spezie
e 2 prese di sale e disponete
il tutto a fontana. In una
casseruola scaldate i liquori misti
con il succo di arancia, l'olio e
lo zucchero, mescolando fino a
sciogliere lo zucchero. Versate
poca miscela alla volta nella
fontana di farina mescolando e
lavorate l'impasto finché sarà
liscio e sodo.

3 Preparate le pitte. Dividete
la pasta a metà, quindi dividete
a metà le due porzioni ottenute
e ripetete l'operazione altre due
volte per ottenere 16 porzioni
uguali. Stendete due porzioni
in dischi di 22 cm di diametro
e disponetele in due teglie
di 20 cm di diametro spennellate
con un po' d'olio.

4 Stendete le 14 porzioni restanti
in lunghe strisce di circa 30x5
cm. Spennellatele con un po'

di olio e di miele, distribuite il
ripieno vicino a un lato lungo
di ogni striscia e ripiegate la
pasta sul ripieno senza sigillarla.
Arrotolate le strisce per formare
delle "rose". Disponetene 7
in ogni stampo con la parte
aperta verso l'alto. Fate
aderire il disco di pasta alle rose
spingendolo bene nei punti vuoti.
Spennellate la superficie con olio
e infornate a 170° per 45 minuti.
Spennellate con un po' di miele
e lasciate raffreddare.

La versione originale

La nostra ricetta
si ispira a quella che
ci ha mandato la
signora Pina (di lei
parliamo nella
pagina precedente)
e che serve per
preparare ben
15 pitte. Ecco le sue
indicazioni. Per il
ripieno occorrono
5 kg di noci, 4 kg
di uva passa,
1/2 bustina di chiodi
di garofano,
1 bustina intera
di cannella, 600 g
di zucchero, 1 litro
di liquori misti dolci
(Vermouth,
Mandarinetto,
anice, Strega,
maraschino,
passito), 200 ml di
spremuta di arance
e mandarini. Per la
pasta servono 5 kg
di farina, 250 ml di
olio extravergine
d'oliva, 250 ml di
liquori misti, 250 ml
di Vermouth bianco,
1/2 bustina di chiodi
di garofano,
1 bustina intera di
cannella, 5 bustine
di vanillina, 250 ml
di spremuta di
arance e mandarini.



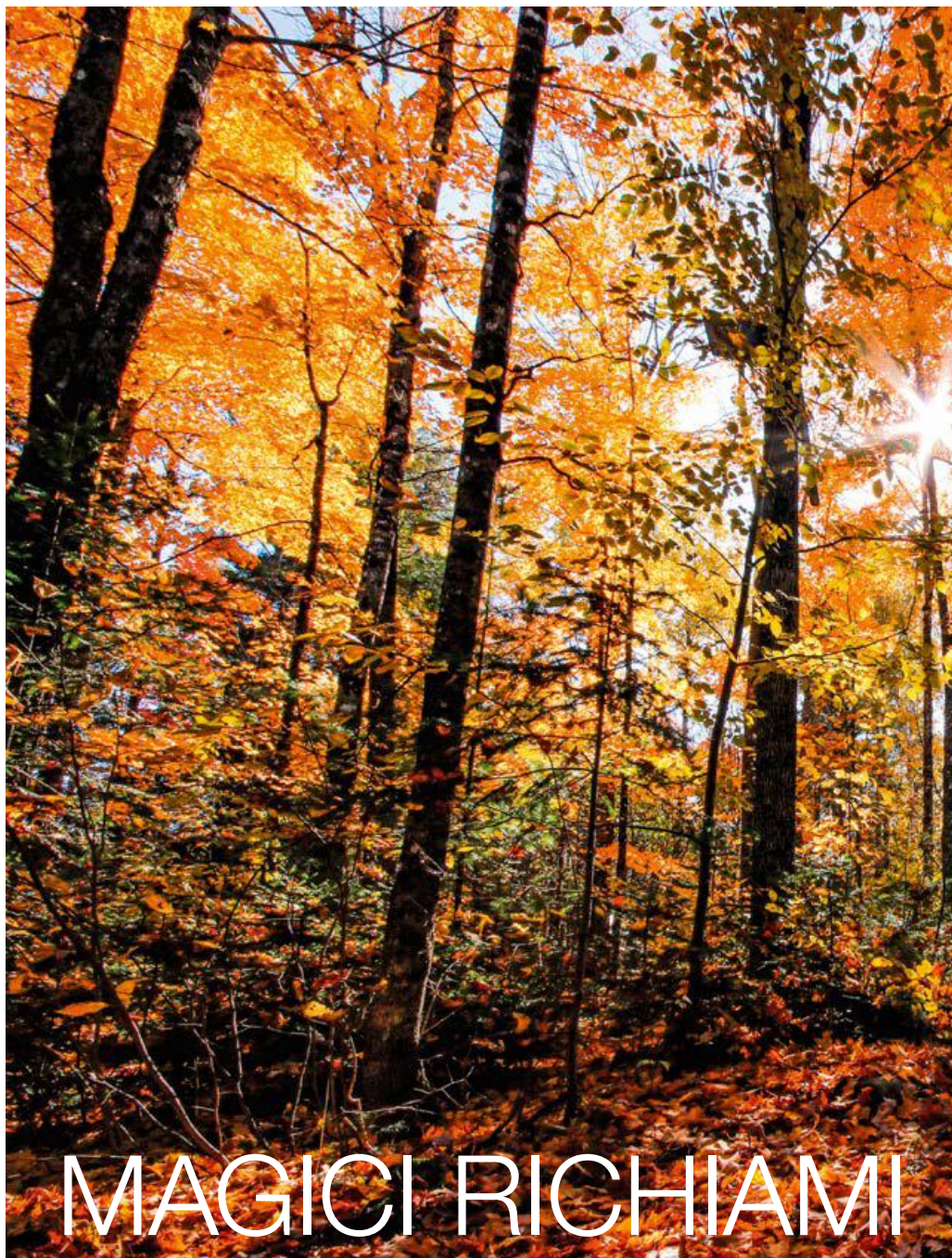
Giovanni Rana
RANA

**Per fare un tortellino così,
ne devi aver fatti di tortellini.**



Una sfoglia così ruvida e porosa
che trattiene meglio il sugo.

Nuovi Sfogliagrezza. Ancora una volta, ancora più buoni.



IStockPhoto

dal BOSCO

LA NATURA D'INVERNO ISPIRA LA CREAZIONE DI DELIZIOSI TRONCHETTI, INTERPRETAZIONI CONTEMPORANEE DI UN GRANDE CLASSICO DELLA PASTICCERIA FRANCESE, LA BûCHE DE NOËL

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Elena Tettamanzi, foto di Michele Tabozzi, styling Stefania Aledi

TRONCO D'ALBERO
AI FUNGHETTI

pag. 30



Alzata Broste
Copenhagen
distribuita
da MHV,
paletta Mepra,
tessuto C&C
Milano,
decori Viridea.
Indirizzi
a pagina 226



TRONCHETTO
AGLI AGRUMI
E LIMONCELLO

Piatto La Fornacina
Keramik Studio,
tronco sottopiatto
e pigne Viridea,
coltello Novità
Home, piattino
RanaBa, tovagliolo
Broste Copenhagen
distribuito da MVH,
tessuto con fiocchi
di neve L'Opificio.
Indirizzi
a pagina 226

TRONCHETTO AGLI AGRUMI E LIMONCELLO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 5 uova medie
– 140 g zucchero semolato – 100 g
di amido di mais – 10 ml di limoncello
per la crema pasticcera 150 ml
di latte – 110 g di tuorli – 100 ml
di panna fresca – 70 g di zucchero
semolato – 20 g di amido di mais
– la scorza di 1 limone non trattato
ridotta a strisce
per la crema chantilly 250 g di panna
fresca – 1 cucchiaino di estratto
di vaniglia
per il decoro 1 limone – 1 arancia
– 1 pompelmo rosso – granella
di pistacchi

1 Preparate la crema pasticcera. Scaldare la panna con il latte e la scorza di limone. Mescolare in una pentola i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Versatevi sopra il composto di panna privato della scorza di limone e cuocete la crema fino al bollore. Versatela in un contenitore e lasciatela raffreddare.
2 Intanto, preparate il pan di Spagna. Con le fruste elettriche, montate le uova con lo zucchero per ottenere un composto gonfio. Incorporate il limoncello e l'amido di mais mescolando delicatamente con una spatola. Stendete l'impasto sulla leccarda del forno foderata con carta da forno e infornate a 180° per 12 minuti. Sfornate il pan di Spagna, disponetelo su un panno e arrotolatelo partendo da un lato lungo; lasciate raffreddare.
3 Con le fruste elettriche preparate la crema chantilly. Montate la panna con la vaniglia a neve ferma. Mettetela in una sac à poche con bocchetta dentellata.
4 Sbucciate gli agrumi al vivo, separate gli spicchi e spellateli. Srotolate il pan di Spagna eliminando il panno, farcitelo con la crema pasticcera e arrotolatelo di nuovo. Ricopritelo con la crema chantilly e decorate con gli agrumi e la granella di pistacchi.



ISTOCKPHOTO

NEVE DI CHANTILLY E FOLIAGE
DI POMPELMI PER UN ROTOLO
DI PAN DI SPAGNA FARCITO
CON CREMA PASTICCERA
AL LIQUORE



IStockPhoto

IL CANDORE DELLA PASTA (CHE SI ROMPE NATURALMENTE IN SCAGLIE) E IL CONTRASTO CON LE GUARNIZIONI RICORDANO UN BOSCO IMMACOLATO

PAVLOVA AL CAFFÈ E AMARENE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

per la pavlova 375 g di zucchero semolato – 6 albumi – 40 g di amido di mais – 15 g di cacao amaro in polvere – 30 ml di aceto di mele
per la farcitura 200 g di panna fresca – 150 g di mascarpone – 20 g di zucchero a velo – 1 cucchiaino di caffè solubile – 10 amarene sciroppate – 30 g di cioccolato fondente
per il decoro 40 g di cioccolato fondente – 10 amarene sciroppate – cacao amaro in polvere

1 Preparate la pavlova. Scaldate il forno a 160°. Con le fruste elettriche montate gli albumi a neve ferma unendo lo zucchero semolato poco per volta. Incorporate l'aceto, il cacao e l'amido di mais mescolando delicatamente. Stendete il composto sulla leccarda del forno foderata con carta da forno, infornate abbassando la temperatura a 140° e cuocete per 35 minuti. Sformate la pavlova, disponetela su un panno e arrotolatela partendo dal lato lungo; lasciate raffreddare.

2 Preparate la farcitura. Montate la panna con le fruste elettriche aggiungendo, a poco a poco, il mascarpone, lo zucchero a velo e il caffè.

3 Srotolate la pavlova eliminando il panno, farcitela con la crema al caffè, le amarene sgocciate e il cioccolato ridotto in scaglie con la mandolina. Arrotolatela di nuovo (si spaccherà naturalmente in superficie) e decorate il tronchetto con le amarene rimaste e un po' del loro sciroppo, metà del cioccolato fuso (spezzettato in un pentolino a fuoco basso o nel microonde a 800 watt per 1 minuto) e il restante ridotto in scaglie con la mandolina. Spolverizzate di cacao.

Piatto Broste
Copenhagen
distribuito da MVH,
cucchiaini e piattino
Zara Home, runner
verde Maison
du Monde, tessuto
C&C Milano,
lanterna Viridea.
Indirizzi
a pagina 226

PAVLOVA AL CAFFÈ
E AMARENE



TRONCHETTO ALLE CRÊPES
CON CASTAGNE



TRONCHETTO ALLE CRÊPES CON CASTAGNE

MEDIA

PER 10 PERSONE

PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA

440 CAL/PORZIONE

per le crêpes 1 litro di latte – 200 g di farina 00 – 4 uova

– 50 g di cacao amaro in polvere – 40 g di zucchero a velo

per la crema 500 g di castagne lessate e sbucciate

– 250 g di zucchero semolato – 40 g cioccolato fondente

– 1 bacca di vaniglia

per il decoro 50 g di cioccolato fondente – 1 vaschetta

di lamponi – zucchero a velo

1 Prepare la pastella per le crêpes. Con una frusta sbattete un poco le uova con lo zucchero a velo. Poi incorporate il latte, la farina e il cacao (tutte le polveri devono essere setacciate). Mettete la pastella in frigo per 30 minuti.

2 Intanto preparate la crema. Fate rinvenire le castagne in acqua bollente per 2 minuti. In una casseruola fate sciogliere lo zucchero con 250 ml di acqua e la bacca di vaniglia a fuoco basso. Unite

le castagne sgocciolate e cuocete per 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

3 A questo punto, aggiungete il cioccolato tritato, fatelo sciogliere mescolando e riducete il tutto in crema con un frullatore a immersione.

4 Allargate un mestolino di pastella in una crepiera o in una padella antiaderente bassa e larga ben calda e cuocete la crêpe per circa 2 minuti, o finché si saranno formate delle bollicine in superficie.

5 Poi giratela con una spatola e finite la cottura per 30 secondi. Preparate così altre 9 crêpes. Impilatele facendole combaciare bene e tagliatele ai due lati opposti per ottenere dei rettangoli stoncati.

6 Spalmate ognuno con la crema di castagne, sovrapponeteli leggermente e arrotolateli partendo da un lato stonato. Mettete il tronchetto in frigo per 30 minuti. Fate fondere il cioccolato per la decorazione (spezzettato in un pentolino a fuoco basso o nel microonde a 800 watt per 1 minuto) e spennellatelo sul tronchetto freddo. Mettete di nuovo in frigo a rapprendere. Al momento di servire, completate con i lamponi e una spolverizzata di zucchero a velo.

Piatto La Fornacina
Keramik Studio,
ciotolina Asa
Selection,
cucchiaino
a rametto Sabrina
Formica, tessuti
C&C Milano, decori
natalizi Viridea.
Indirizzi
a pagina 226



ROTOLO AL
CIOCCOLATO
BIANCO

Piatto Asa
Selection, tessuto
C&C Milano, decori
natalizi Viridea.
Indirizzi
a pagina 226

ROTOLO AL CIOCCOLATO BIANCO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per il biscuit 3 uova medie + 1 grande
– 75 g di zucchero – 50 g di farina
per la crema chantilly 250 g di panna
fresca – 85 g di scorza di arancia candita
– 1/2 bustina di vaniglina
per i petali 200 g di cioccolato bianco
– 1/2 bustina di vaniglina

1 Preparate il biscuit. Sgusciate le uova medie separando tuorli e albumi. Con le fruste elettriche montate i tuorli e l'uovo grande con 50 g di zucchero. Montate a neve gli albumi con lo zucchero rimasto. Incorporate al composto di uova metà degli albumi, poi la farina setacciata e quindi gli albumi restanti. Stendete il composto sulla leccarda del forno foderata con carta da forno formando un rettangolo di 30x40 cm. Infornate a 180° in modalità ventilata per 12 minuti. Appoggiate il biscuit su un panno e arrotolatelo; lasciate raffreddare.

2 Preparate la chantilly. Montate la panna a neve ferma con le fruste elettriche, quindi unite le scorze candite a cubetti e la vaniglina.

3 Preparate i petali. Fate sciogliere il cioccolato spezzettato con la vaniglina a bagnomaria a 43-45°. Versate 2/3 del cioccolato sciolto in una ciotola e mescolate fino a scendere a 27°. Incorporate il cioccolato rimasto per raggiungere i 29° (eventualmente riscaldare il tutto a bagnomaria). Preparate delle strisce di carta da forno larghe circa 10 cm e disponetevi delle piccole porzioni di cioccolato (1/2 cucchiaino) ben distanziate, coprite con altre strisce di carta e premete delicatamente ogni porzione con il fondo di un bicchiere. Arrotolate le strisce sul matterello, sfilatelo e fate rapprendere i rotoli di petali in frigo.

4 Srotolate il biscuit eliminando il panno, ricopritelo con la crema chantilly (tenendo parte 2 cucchiaini abbondanti) e arrotolatelo partendo da un lato lungo. Fasciatelo con pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Ricopritelo con la crema tenuta da parte e i petali di cioccolato. Conservate in frigo.



ISTOCKPHOTO

BIANCHI FIOCCHI CADONO
SU UN GODURIOSO
TRONCHETTO RIPIENO DI
CREMA ALLA PANNA E SCORZE
DI ARANCIA CANDITE



ISTOCKPHOTO

UN RAMO DI ABETE PERFETTO
GRAZIE ALL'INSERZIONE
LATERALE E ALLA COPERTURA
DI CIOCCOLATO RIGATA
AD ARTE CON LA FORCHETTA

TRONCHETTO TRADIZIONALE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 4 uova medie
– 60 g di farina di nocciole
– 60 g di farina 00 – 60 g di zucchero
a velo – 50 g di zucchero semolato
– 5 g di cacao amaro
per la crema 500 g di mascarpone
– 200 g di panna fresca – 4 cucchiari
di latte condensato
– 2 cucchiari di miele
per la ganache 200 g di panna fresca
– 200 g di cioccolato fondente
per il decoro nocciole – ribes

1 Preparate la crema al mascarpone. Montate la panna a neve ferma con le fruste elettriche e incorporate delicatamente gli altri ingredienti con una spatola; conservate in frigo.

2 Preparate il pan di Spagna. Separate tuorli e albumi di 2 uova. Con le fruste elettriche montate a spuma le 2 uova intere rimaste, con i tuorli e lo zucchero a velo. Quindi unite, a poco a poco, la farina di nocciole, la 00 e il cacao setacciati. Montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero semolato e uniteli delicatamente al composto con una spatola. Stendete l'impasto sulla leccarda del forno foderata con carta da forno e infornate a 190° per 12 minuti. Sfornate il pan di Spagna, mettetelo su un panno e arrotolatelo; lasciate raffreddare.

3 Preparate la ganache. Portate a bollo re la panna, versatela sul cioccolato tritato e mescolate per scioglierlo. Lasciate raffreddare la ganache e poi montatela con le fruste elettriche.

4 Strotolate il pan di Spagna eliminando il panno, copritelo con la crema al mascarpone e arrotolatelo di nuovo. Tagliate un pezzo di rotolo, appoggiatelo di lato all'altro e spalmate il tutto con la ganache al cioccolato. Rigate la superficie con una forchetta per imitare un tronco d'albero. Completate con nocciole e ribes.

Piatto Bitz
distribuito da MVH,
tessuto C&C
Milano, piattino
Claylab,
paletta Mepa,
portacandele
Viridea, tavolino
Maisons du
Monde. Indirizzi
a pagina 226

TRONCHETTO
TRADIZIONALE

TRONCO D'ALBERO AI FUNGHETTI

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
680 CAL/PORZIONE

per la pasta biscuit 250 g di zucchero
semolato - 200 g di farina - 6 uova
medie - 70 g di cacao amaro
per la crema 200 g di panna fresca
- 250 g di cioccolato bianco - 130 g
di pasta di pistacchio
per il decoro 240 g di zucchero
semolato - 200 g di cioccolato
fondente - 120 g di albumi (circa 3)
- 1 vaschetta di mirtilli - cacao amaro

1 Preparate la pasta biscuit. Con le fruste elettriche montate a spuma le uova con lo zucchero e poi incorporate la farina setacciata con il cacao. Versate il composto in due teglie di 27x30 cm foderate con carta da forno e infornatele a 200° per 10 minuti. Capovolgete le due basi di pasta su altrettanti teli senza eliminare la carta e arrotolate entrambi partendo da un lato corto; lasciate raffreddare.

2 Preparate la crema. Portate la panna a bollore, versatela sul cioccolato tritato e mescolate per scioglierlo. Lasciate raffreddare, unite la pasta di pistacchio e montate la crema con le fruste elettriche finché sarà spumosa; conservate in frigo.

3 Preparate i decori partendo dai funghetti di meringa. Montate

gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una meringa soda. Trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 0,5 cm di diametro. Foderate la leccarda del forno con carta da forno e, premendo la tasca, realizzate 15 "gambi" (a forma di ciuffo) e 15 "cappelle" (a forma di turbante). Infornate per 1 ora e mezza a 100°; lasciate raffreddare. Intanto, preparate i decori di cioccolato. Scioglietelo a bagnomaria e utilizzatene un poco per saldare gambi e cappelle dei funghetti. Spalmate il cioccolato restante su un foglio di carta forno, coprite con un altro foglio, arrotolate formando un cilindro e mettete in frigo a rapprendere.

4 Montate il dolce. Srotolate le basi di pasta eliminando carta e teli. Tagliate ogni base in 2 strisce larghe 13,5 cm (dal lato corto), spalmate la crema al pistacchio sui 4 rettangoli ottenuti (tenetene da parte 2/3 cucchiaini) e aggiungete buona parte dei mirtilli. Arrotolate un rettangolo partendo dal lato corto e continuate arrotolando intorno anche gli altri tre. Appoggiate il rotolo sul lato piatto e spalmate la crema al pistacchio tenuta da parte lungo il bordo esterno. Aprite il rotolo di cioccolato che si spaccherà naturalmente in grosse scaglie. Fatele aderire alla torta e completate con i funghetti spolverizzati con un po' di cacao e i mirtilli rimasti.

i MASTRI
VERNACOLI

Dai maestri
della tradizione
trentina



Mastri Vernacoli di Cavit è la linea di vini DOC espressione della ricchezza vinicola trentina. Come il **Teroldego Rotaliano**, un vino dal profumo intenso, con una nota fruttata che ricorda il lampone e i frutti di bosco. Strutturato ed elegante, perfetto con arrosti, grigliate e formaggi stagionati.

Bevi responsabilmente

CANTINA  VITICOLTORI
CAVIT
TRENTO



www.cavit.it

SCOPRI COME
COLTIVIAMO
LA SOSTENIBILITÀ



Il fascino della Vigilia

UN MENU DI MAGRO (MA
NON TROPPO) PER UNA CENA
CARICA DI ATTESA. INIZIA
LA FESTA E LO STARE INSIEME

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra
Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania
Aledi. Si ringraziano Luisa Balduzzi e Alfonso
Leonessa per l'ospitalità. Abbinamento ai vini di Sandro
Sangiorgi





In tutto il servizio, decori
 natalizi Viridea.
 A sinistra, piatto ovale e calice
 Reflection Copenhagen,
 piattino Vito Nesta (tutto
 distribuito da Phi Rooms).
 In basso, piattino Le Coq
 Porcelaine.
 Indirizzi a pagina 226



Sono in molti a preferire la Vigilia al Natale. Vuoi perché in genere la si festeggia di sera (quando si aprono scenari più festaioli), vuoi perché il pre-party è sempre un po' più emozionante del party stesso. Nulla vieta naturalmente di celebrarla a pranzo, ma il concetto non cambia. C'è senso di attesa, di tempo ancora lungo da spendere insieme. Una sorta di sabato del villaggio che fa anche da domenica. La cena tradizionale è di magro (senza carne ma con tutto il resto) e prevede tocchi preziosi. Così è questo menu, che si apre con una vera delizia: le capesante al forno con spicchi di pompelmo e burro alla vaniglia (impagabile). *segue >*





Sulla tavola, tovaglia e tovaglioli Once Milano, vassoio con candele, piatti Rosenthal, piattini e sottopiatte Le Coq Porcelaine, posate Mepra, candelieri distribuiti da Phi Rooms. Foto corona: piatto Rosenthal, posate Mepra. Indirizzi a pagina 226



CORONA DI BRIOCHE
AI CARCIOFI

pag. 39

Poi sui molluschi si versa una riduzione di succo di agrumi e Vermouth e il palato va in paradiso. Fatto il brindisi di dovere, entra in scena il secondo antipasto che, smessa la sua funzione di spettacolare centrotavola, può essere finalmente affettato. Una gigantesca brioche a corona (il gusto della pasta è appena dolce) che nasconde al suo interno i cuori di carciofo farciti con prezzemolo, aglio, pinoli e uvetta. La si gusta, per non farsi mancare niente, con una voluttuosa crema di formaggio e panna. È musica per la papille gustative. Magari un po' di musica vale la pena di metterla davvero. Volume medio-basso, che non disturbi la chiacchiera ma che si sentano le parole e la melodia. Sai mai che a qualcuno venga voglia di cantare. Perché no? Se poi è stonato, ancora meglio, così si ride.

Ingresso trionfale del primo piatto

Lasagne di magro. Un tema discusso. Per alcuni è una bestemmia. Allora che si siedano a questo desco e cambieranno idea. Il buono delle lasagne tradizionali (quelle con il ragù di carne dell'Emilia nostra) è il loro gusto "umami", sapido, pieno, nonché la consistenza goduriosa. Qualità che qui

son tutte rispettate, non ne manca una. La pasta è classica ma resa verde dalle coste frullate a crema, mentre la farcitura prevede strati di ragù di cardi, besciamella, provola, ricotta di pecora e grana. Un piatto ricco, buono da matti e speciale per la presenza dell'ortaggio più nobile d'inverno.

Piccoli tocchi che fanno la differenza

È la nonna la prima intonare la canzone di sottofondo. Non è mai riuscita a imparare l'inglese per benino ma, giunta al terzo brindisi, *Happy Xmas* di John Lennon le viene benissimo. Ed è sempre lei a incuriosirsi per la seconda main course. È baccalà in rosso, un grande classico della Vigilia partenopea (e non solo), ma ha un aspetto "nuovo". Di base è cucinato alla pizzaiola: prima fritto (e impanato con l'amido di mais per dare solidità ai cubotti) e poi rifinito nel sugo di pomodoro, olive e origano. Sopra però ci sono le olive marinate con una julienne di scorza d'arancia: un tocco agretto che spigola meravigliosamente la pastosità della portata. E sotto c'è un uno strato di crema di patate: di gusto gentile, sostituisce il pane con eleganza. Ma la scarpetta si fa lo stesso... *segue >*

Foto baccalà: piatto ovale Rosenthal,
forchetta Mepra, tovagliolo Once Milano,
piattini Le Coq Porcelaine.
Foto lasagne: piattino con decori verdi
Vito Nesta distribuito da Phi Rooms.
Indirizzi a pagina 226



BACCALÀ
ALLA PIZZAIOLA

pag. 40



LASAGNE VERDI
AL RAGÙ DI CARDI,
COSTE E RICOTTA

pag. 40

MENU

Capesante al pompelmo e burro vanigliato

PREPARATE GLI
INGREDIENTI IN ANTICIPO
E CUOCETE ALL'ULTIMO.

Corona di brioche ai carciofi

INFORNATELA IN
GIORNATA E TENETELA
PROTETTA CON CARTA
DA FORNO.

Lasagne verdi al ragù di cardi, coste e ricotta

POTETE FARLE ANCHE
IL GIORNO PRIMA
E RISCALDARLE IN FORNO
A 180° PER 10 MINUTI.

Baccalà alla pizzaiola

CUCINATE SUGO, BACCALÀ
E CREMA DI PATATE AL
MATTINO. UNITE IL PESCE
AL SUGO POCO PRIMA
DI MANGIARE E FATE
INSAPORIRE PER 5 MINUTI
A FUOCO LENTO.
RISCALDATE LA CREMA
DI PATATE A PARTE
IN UN PADELLINO (SE
NECESSARIO UNITE
POCA ACQUA).

Pere arrostitute al Marsala

CUOCETELE AL MATTINO
E RISCALDATELE IN FORNO
A 180°. NAPPATELE CON
LA CREMA (ANCH'ESSA
RISCALDATA) ALL'ULTIMO.

Ginger cake

FATE LA BASI E I CONI
ALLA MERINGA LA SERA
PRIMA PRIMA. FARCITE
E GUARNITE LA TORTA
IN GIORNATA.



PERE ARROSTITE
AL MARSALA
pag. 40

Uno strappo al galateo

Di norma, nei pranzi di tradizione, si serve prima il dolce e poi la frutta. Qui però abbiamo una frutta elevata al rango di dessert. Basta assaggiarla per capire. Trattasi di pere caramellate in forno con zucchero, burro e Marsala, il tutto da servire con una divina colata di crema alla vaniglia. Nonostante la zuccherosità della

preparazione (è festa, con le calorie non si bada a spese), permane quel tanto di acidità che distrae il palato e lo prepara al trionfo finale. Sua maestà la ginger cake. Inglese di origine, ma italiana nell'interpretazione, è fatta con due torte di pan di zenzero farcite a sandwich e quindi spatolate con un'indescrivibile crema di panna e burro montato. Invece sono coperti di meringa i coni gelato da capovolgere sulla torta in guisa di alberelli natalizi. Una cosa dell'altro mondo. Farà impazzire i bambini. Quelli veri e quelli che siamo stati. E visto che anche l'occhio vuole la sua parte, sarà contento pure lui. È un dessert che dà spettacolo. Ora sì, può venire la frutta propriamente detta: uva, agrumi, melagrane, noci; insomma tutto il repertorio d'obbligo di festa. E infine un bel caffettino per tenersi svegli. Che mezzanotte è vicina e i regali aspettano impazienti di essere scartati dai bambini di cui sopra.

A destra, alzata Rosenthal
distribuita da Maino Carlo Home Living.
Sotto, decori natalizi Viridea.
Indirizzi a pagina 226



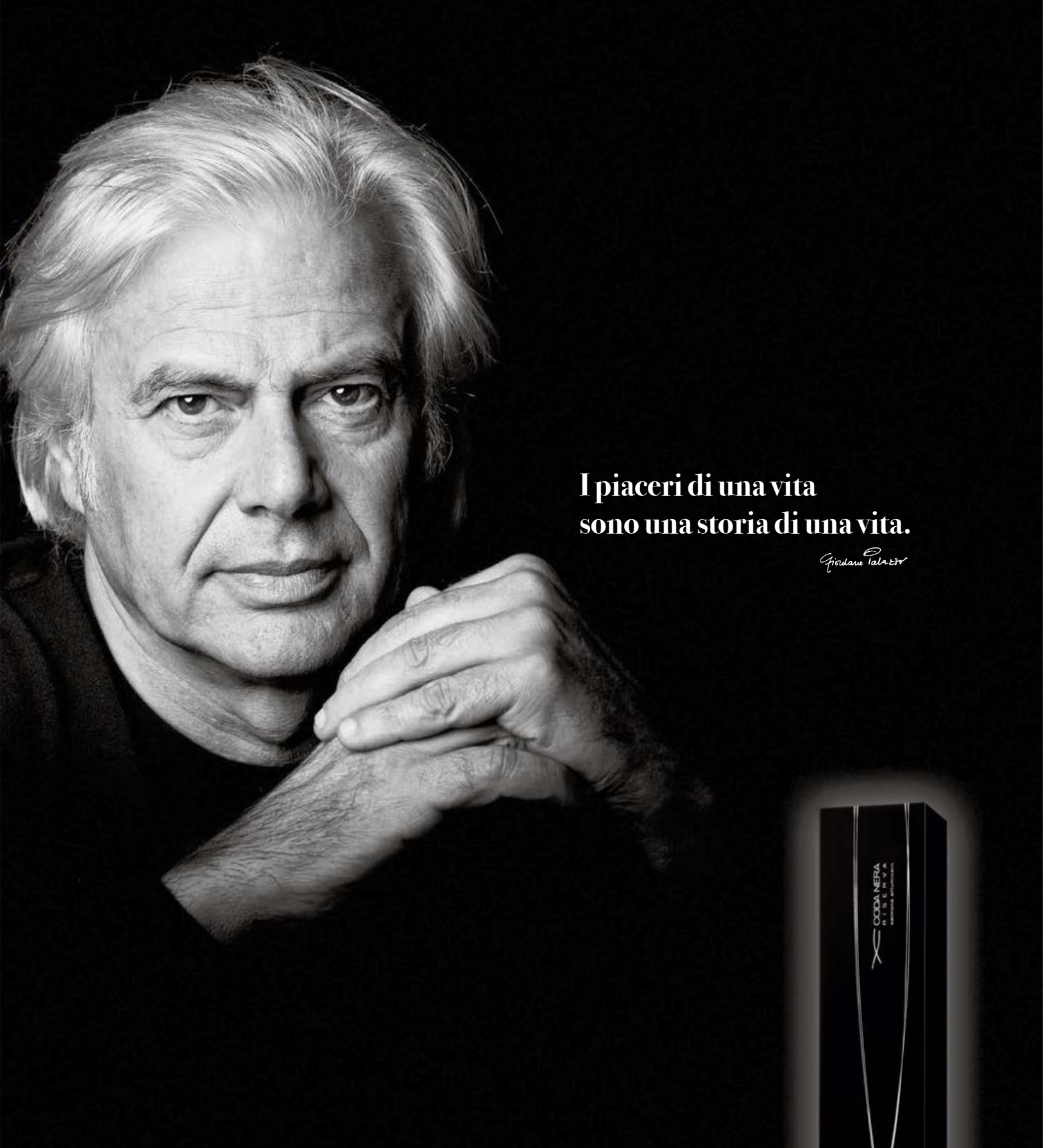
GINGER CAKE

pag. 40



BERE GIUSTO

L'ARNEIS È UN VITIGNO PROPRIO DEL ROERO, ZONA ALLA SINISTRA DEL TANARO, PROPRIO DI FRONTE ALLE LANGHE. TUTTAVIA NELL'ASTIGIANO, SU UN TERRENO MOLTO DIVERSO, DONA UN VINO ALTRETTANTO PECULIARE. GIULIA GONELLA NE È UN'INTERPRETE SENSIBILE, IL SUO GRANODISALE 2018 PRESENTA IN BOCCA UNA SAPIDITÀ COMPLETA, ADATTA SIA ALL'EQUILIBRIO SENSUALE E PUNGENTE DELLE CAPESANTE, SIA ALLA CORONA GUSTOSA E PERSISTENTE IN CUI SONO RACCHIUSI I CARCIOFI. ALLA LASAGNA E AL FASCINO DEL RAGÙ DI CARDI, RISERVIAMO LA LUMINOSA E MATURA INTENSITÀ DI UN CERASUOLO D'ABRUZZO 2019 PRAESIDIUM. IL ROSATO DELLA FAMIGLIA PASQUALE FUNZIONA ANCHE SUL BACCALÀ, IN VIRTÙ DI UN APPROCCIO SERENO E AVVOLGENTE, ATTENTO A RISPETTARE LA FRITTURA DEL PESCE E COMPLICE DEL RUOLO DELLE PATATE. ALLA PERE È D'OBBLIGO ACCOSTARE UN MARSALA (CON CUI VENGONO CUCINATE), COME L'OTTIMO SUPERIORE DI DE BARTOLI. LA GINGER CAKE, INFINE, RICHIEDE UNA DELICATA TISANA ALLO ZENZERO O UNA TAZZA DI CAFFÈ ETIOPE ESTRATTO CON IL FILTRO.



**I piaceri di una vita
sono una storia di una vita.**

Giordano Palazzi



www.codanera.it

 **CODA NERA**
salmone affumicato

CORONA DI BRIOCHE AI CARCIOFI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
720 CAL/PORZIONE

per la corona 500 g di farina Manitoba
+ quella per la lavorazione – 8 carciofi
– 200 g di burro + quello per le teglie
– 5 uova – 1 tuorlo – 1,2 dl di latte
– 60 g di grana padano Dop grattugiato
– 60 g di zucchero – 60 g di pinoli – 25 g di uvetta – 1 cucchiaino di miele – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 18 g di lievito di birra fresco – 1 bustina di vaniglina – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

per la crema al formaggio 2 dl di panna fresca
– 80 g di grana padano Dop grattugiato
– 0,5 dl di latte – 1 noce di burro
– 1 cucchiaino di farina – sale – pepe

1 Portate tutti gli ingredienti per la corona a temperatura ambiente. In una ciotola stemperate il lievito nel latte tiepido, unite il miele, coprite e lasciate attivare per 10 minuti. Versate il liquido nella planetaria. Unite le 5 uova e la vaniglina e mescolate con la forchetta. Ora aggiungete lo zucchero, la farina, 1/2 cucchiaino di sale, mescolate e lavorate gli ingredienti per 5 minuti con il gancio a bassa velocità. Dividete il burro morbido in 4 parti uguali e quindi ognuna a dadini. Unite ogni porzione poca per volta (3-4 minuti

per ogni quarto di burro). Aumentate la velocità e lavorate l'impasto per altri 5-10 minuti finché si staccherà dalla ciotola. Copritelo con un telo umido e lasciatelo raddoppiare di volume (1-2 ore). Sgonfiatelo appiattendolo un poco sul piano di lavoro infarinato, piegate i lembi verso il centro dell'impasto, formate una palla e mettetela in un ampio contenitore chiuso ermeticamente; fate lievitare per 1 ora.

2 Pulite i carciofi privandoli di foglie esterne più dure, spine e gambo. Svuotateli al centro con uno scavino. Lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata acidulata con 2 cucchiaini di aceto, scolateli. Tritate il prezzemolo lavato, l'aglio sbucciato, metà dei pinoli e l'uvetta. Mescolateli con il grana e 1 cucchiaino d'olio; salate e pepate. Farcite i carciofi con il composto.

3 Sgonfiate l'impasto, staccate 8 porzioni di 75 g circa e formate delle palline (tenete l'impasto rimasto per le guarnizioni). Stendetelo in 8 dischi, ponete al centro i carciofi capovolti e chiudete la pasta sugli ortaggi sigillandola bene. Imburrate uno stampo a ciambella basso di 28 cm di diametro e sistematevi i "panini" con la chiusura verso il basso. Con la pasta avanzata formate dei cordoncini da posizionare fra un panino e l'altro e guarniteli con i pinoli rimasti; spennellate la corona con il tuorlo sbattuto. Lasciate lievitare per 45 minuti e infornate a 200° per 35 minuti.

4 Preparate la crema al formaggio. Scaldare il burro e tostatevi la farina mescolando con una frusta. Stemperate la crema con il latte, unite la panna e portate ad ebollizione sempre mescolato. Incorporate il grana, salate, pepate e spegnete il fuoco. Servite la brioche ai carciofi con la crema al formaggio.

CAPESANTE AL POMPELMO E BURRO VANIGLIATO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

12 capesante con 1 valva ciascuna
– 1 pompelmo rosa e 1 bianco – 1 limone
– 135 g di burro morbido – 1 manciata di erbe miste tritate (prezzemolo, menta, erba cipollina, aneto) – 1 bacca di vaniglia
– 1/2 bicchierino di Vermouth – sale – pepe

1 Tagliate la bacca di vaniglia a metà nel senso della lunghezza, prelevate i semi con un coltellino e mescolateli con 120 g burro, sale e pepe; mettete in frigo a rapprendere un poco. Sbucciate al vivo i pompelmi lavorando su una ciotola in modo da raccogliere il succo che cola e miscelatelo con quello del limone.

2 Staccate i molluschi dalle valve, lavate queste ultime, asciugatele e disponetele su una teglia. Mettete in ogni valva due spicchi di pompelmo di colore diverso, salateli poco e aggiungete una nocciolina di burro vanigliato (ne avanzerà un po' che utilizzerete in seguito). Infornate a 160° per 3 minuti. Intanto, rosolate in padella le capesante da ambo i lati con il burro rimasto (non vanigliato) per 2-3 minuti. Salatele e trasferitele nelle conchiglie in forno con il burro vanigliato restante e proseguite la cottura per 1 minuto.

3 Mettete di nuovo sul fuoco la padella utilizzata per le capesante e deglassate il fondo di cottura con il Vermouth e il succo di agrumi preparato. Togliete le capesante dal forno, nappatele con la riduzione al Vermouth e completate con le erbe e una macinata di pepe.



IL GUSTO DEL BELLO

LA FAMIGLIA LEONESSA, CHE CI HA OSPITATI PER LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO, GESTISCE UN'ATTIVITÀ DI RAPPRESENTANZA DI DECOR, TABLEWARE E ARREDAMENTO DI ALTO LIVELLO. NELLE FOTO DI QUESTE PAGINE, TROVATE ALCUNI "ASSAGGI" DI QUANTO SI PUÒ AMMIRARE NEL NEGOZIO ALTIER 51 DI VOGHERA (ATELIER51.IT/). PER CITARE ALCUNE MAISON, 101 COPENHAGEN (PIATTI, POSATE, VASSOI E VASI IN FIBRA DI CEMENTO ANCHE DI ENORMI DIMENSIONI), REFLECTIONS COPENHAGEN (PREZIOSI CRISTALLI DI SAPORE ART NOUVEAU, DAI BICCHIERI AI CANDLE HOLDER), VITO NESTA (PREGIATE PORCELLANE DELLA COLLEZIONE GRAND TOUR, ISPIRATE A VARI LUOGHI DEL MONDO, TESSUTI E TAPPETI), BOTTEGA NOVE (LABORATORIO CERAMICO VENETO DOVE OGNI PEZZO È FATTO E DECORATO A MANO), URBAN NATURE CULTURE (DECORAZIONE DELLA CASA E DELLA TAVOLA RIPENSATI IN UNO STILE GRADEVOLE E QUOTIDIANO, CON IL COSTANTE RICHIAMO A MATERIALI ECO-COMPATIBILI).



LASAGNE VERDI AL RAGÙ DI CARDI, COSTE E RICOTTA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
680 CAL/PORZIONE

500 g di passata di pomodoro – 400 g di ricotta di pecora – 300 g di farina – 250 g di provola – 200 g di besciamella – 80 g di grana padano Dop – 2 uova – 1 mazzetto di bietole da costa – 4 coste di cardo – 100 g di verdure per soffritto a cubetti (sedano, cipolla, carota) – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le bietole e separate gambi e foglie. Lavate i cardi, tagliateli a pezzetti e lessateli in acqua salata per 15 minuti. Poi unite i gambi delle bietole a dadini e cuocete per altri 5 minuti. Tritate l'aglio e soffriggetelo in un po' d'olio con il mix per soffritto; salate. Scolate le verdure lessate, unitele al soffritto con la passata di pomodoro e proseguite la cottura per 20 minuti; salate.

2 Sbollentate in acqua salata le foglie delle bietole. Scolatele, strizzatele e frullatele. Impastate la farina con le uova e la crema di bietole. Fate riposare la pasta per 30 minuti avvolta nella pellicola, quindi stendetela in sfoglie sottili con la macchinetta. Tagliatele in rettangoli 12x15 cm, sbollentatele in acqua salata per 1 minuto e scolatele su un telo.

3 Tagliate la provola a fette e la ricotta a dadi. Velate una teglia con un po' di besciamella e montate le lasagne alternando strati di pasta, besciamella, ragù di cardi, ricotta, provola, grana e un filo d'olio. Infornate a 180° per 40 minuti.

LIVING IL FASCINO DELLA VIGILIA

BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

800 g di baccalà dissalato – 500 g di passata di pomodoro – 250 g di patate lessate – 100 g di amido di mais – 2 albumi – 100 g di olive verdi e nere – 1 arancia non trattata – 4 cucchiari di capperi sotto sale – 3 spicchi d'aglio – origano secco e fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate l'arancia, ricavate la scorza e riducetela a julienne. Mescolatela con le olive, un filo d'olio d'oliva, pepe e abbondante origano fresco. Dissalate i capperi sotto acqua corrente.

2 Scaldate 2 cucchiari di olio con 2 spicchi d'aglio sbucciati in una casseruola, unite la passata di pomodoro e cuocete semi coperto per 20 minuti. Aggiungete i capperi e un po' di origano secco e cuocete per altri 5 minuti; regolate di sale e pepate. Tagliate il baccalà a cubotti, passateli negli albumi sbattuti e poi nell'amido di mais. Friggeteli in abbondante olio e sgocciolateli. Metteteli nel sugo e proseguite la cottura per 5 minuti.

3 Saltate le patate, a dadini, con olio e l'aglio rimasto sbucciato; salate. Eliminate l'aglio e frullate con poco olio e poca acqua. Distribuite la crema nei piatti, unite il baccalà, il sugo e le olive.

GINGER CAKE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
770 CAL/PORZIONE

per la torta 225 g di farina – 130 g di zucchero muscovado – 130 g di miele – 110 g di burro morbido – 2 dl di latte – 2 uova – 1 cucchiaino

di lievito per dolci – 1 cucchiaino di bicarbonato di soda – spezie in polvere (1 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di pepe garofanato)
per la crema 225 g di burro – 200 g di zucchero bianco di canna chiaro – 45 g di farina – 2,5 dl di latte – 1 bustina di vaniglina – cannella in polvere
per decorare 4 coni da gelato – 100 g di zucchero – 60 g di nocciole spellate – 1/2 cucchiaino di pistacchi spellati – 2 albumi

1 Preparate la torta. Miscelate farina, lievito, bicarbonato e spezie. Impastate il mix con il burro per ottenere un composto di briciole. Scaldate zucchero, miele e latte mescolando e lavorateli con il mix di farina e le uova sbattute. Versate la preparazione in due stampi di 20 cm di diametro foderati con carta da forno e infornate a 160° per 45 minuti; lasciate raffreddare.

2 Intanto, preparate la crema. Scaldate zucchero e farina in una casseruola per 30 secondi mescolando. Unite il latte a filo e fate addensare aggiungendo un po' di cannella e la vaniglina. Versate il composto ottenuto in una ciotola, coprite con pellicola e raffreddate in frigo. Intanto, montate il burro con le fruste elettriche finché sarà spumoso e aggiungetelo, poco per volta, al composto raffreddato sempre montando con le fruste. Farcite le due torte a sandwich con parte della crema e spatolatele in superficie con quella rimasta; conservate in frigo.

3 Preparate la decorazione. Frullate i pistacchi. Montate gli albumi con lo zucchero a meringa fermissima. Spalmate i coni con la meringa (tenetene da parte un poco) e spolverizzatene due con i pistacchi. Mescolate le nocciole con la meringa tenuta da parte. Infornate i coni (con e senza pistacchio) e le nocciole meringate a 110° per 1 ora. Poco prima di servire, decorate la torta con i coni e con le nocciole.

PERE ARROSTITE AL MARSALA

Sbucciate 8 pere e passatele in 50 g di zucchero. Mettetele in piedi in una teglia, cospargetele con 50 g di zucchero e 40 g di burro a fiocchetti. Unite sul fondo 1 bicchiere di Marsala, 1/2 bicchiere d'acqua e 4 bacche di anice stellato, coprite con alluminio e infornate a 200° per 40 minuti: bagnate le pere con il fondo 3 volte. Aggiungete 4 grappolini di uva rosata e proseguite la cottura a 180° senza alluminio per 20 minuti. Mescolate 2,5 dl di latte con 1 cucchiaino di amido di mais, 100 g di zucchero, 1 bustina di vaniglina e 5 tuorli. Portate a ebollizione 2,5 dl di panna e incorporatela alla miscela di latte mescolando. Cuocete la crema a fuoco lento per addensarla. Versatela sulle pere.



IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA



pink

AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Cultura ed emozioni a tavola

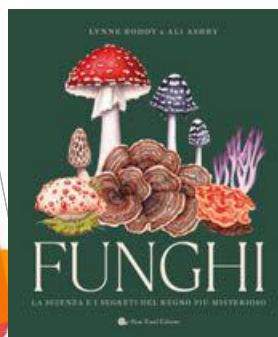
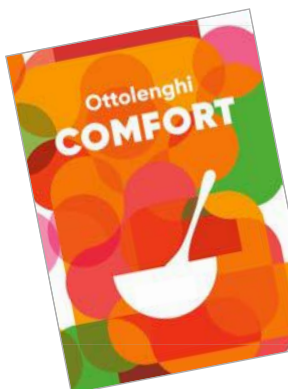
IL TEMPO DELLA FESTA VEDE CIBO ESPERIENZIALE, ICONE DELL'ALTA PASTICCERIA, MUSICA IN CUCINA E IL CONFORTO DEI PIATTI PIÙ AMATI

di Francesca Tagliabue

CELEBRARE CIBO E LEGAMI AFFETTIVI

Il volume è ricco di piatti nostalgici e rivelatori, familiari e freschi al tempo stesso: Yotam Ottolenghi propone il suo comfort food: 100 ricette, con rivisitazioni di pasta, patate, preparazioni in teglia e zuppe.

Comfort, Giunti, € 39



STRATEGICI PER IL NOSTRO FUTURO

Un mondo misterioso e affascinante che ha un ruolo cruciale nella conservazione della vita: impariamo a conoscere come la grande famiglia dei funghi sia essenziale alla sopravvivenza degli ecosistemi.

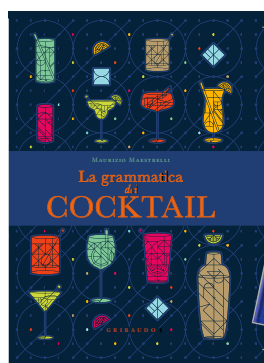
Funghi, Slow Food, € 35

LA GRAMMATICA DEI COCKTAIL

Strumenti, tecniche, vita e storie di grandi bartender. Un percorso incredibile lungo la storia del bere miscelato con le ricette più famose per stupire e deliziare gli ospiti.

La grammatica dei cocktail,

Gribaudo, € 24



IL VASTO MONDO DELLA PASTA

Il libro curato dall'Accademia Barilla con Phaidon è un viaggio in 150 ricette nell'universo pasta in tutte le sue forme. Un formato per ogni occasione, dai più classici ai più innovativi, tributo alla competenza culinaria dell'Accademia.

Il libro della pasta, Phaidon, € 39,95

MARCHESI 1824 E MILANO

Gustare lo spirito di Milano. Il raffinatissimo volume celebra la storia dell'icona della pasticceria milanese con testi accattivanti e immagini deliziose. La magia Marchesi, la storia e la tradizione.

Marchesi 1824, Assouline, € 160



TAVOLA E CULTURA MUSICALE

Una ghiotta rilettura delle opere di Giacomo Puccini. Nove opere, ognuna con una Nota Golosa sull'elemento gastronomico dell'opera stessa e ricette sfiziose dolci, salate e... da bere.

Sapor di note, Trenta, € 16

OSTRICHE ESPERIENZIALI

Un frutto di mare che regala vere esperienze sensoriali. Una guida sapiente per avvicinarsi e scoprire le ostriche attraverso i cinque sensi. Ricette per sperimentare a tutto tondo l'ostrica e il suo gusto.

Oyster experience, Trenta, € 18



ALTA PASTICCERIA: OLTRE I CONFINI

Il grande Pierre Hermé sorprende ancora una volta con un libro dedicato alla pasticceria a base vegetale: con Linda Vongdara propone grandi classici rivisitati accanto a ricette appositamente studiate per questo volume.

Pâtisserie végétale, Topic, € 49

SCOPRI LA NOSTRA ENOTECA ONLINE



Su **enoteca.esselunga.it**, troverai **oltre 2.300 etichette** selezionate con cura per rendere la scelta del vino un'esperienza tutta da degustare. Ordina comodamente da casa: alla **consegna** pensiamo noi, **in tutta Italia**.

E in più, dal 2 al 31 dicembre ottieni **20 euro di buono sconto** ogni 100 euro di acquisti, che potrai utilizzare dal 1° al 26 gennaio ogni 100 euro spesi.

Enoteca
ESSELUNGA

VAI SUL SITO





Panettoni GASTRONOMICI

PARENTI SALATI DEL DOLCE MENEGHINO, SONO TORRI DI SANDWICH RICCAMENTE FARCITE A CUI ATTINGERE TUTTI INSIEME. CONVIVIALI E SCENOGRAFICI, SI POSIZIONANO MOLTO IN ALTO NELLA CLASSIFICA DEGLI ANTIPASTI DI FESTA

testi e cura di Cristiana Cassé



Un pezzo di panettone farcito in una mano e una flûte nell'altra sono un perfetto benvenuto di un pranzo di festa (anche prima di sedersi a tavola).



A pagina 48 ci sono le istruzioni per tagliarli ma nei negozi, in pasticceria e al supermercato si trovano anche preaffettati.



I dischi si farciscono a due a due, in modo che non si attacchino: dopo averli ridotti in triangoli, sarà facile sfilarli dalla torre.



Di pesce

CON SALMONE, CREMA AL TONNO E GAMBERETTI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
465 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 750 g tagliato in 10 dischi + la calotta - 125 g di salmone affumicato a fettine - 125 g di panna acida - 120 g di ricotta - 120 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato) - 120 g di gamberetti cotti e sgusciati - 80 g di maionese - 40 g di ketchup - 50 ml di latte - 50 g di mandorle a lamelle - 1 cetriolo - 1/2 avocado - 1/2 limone non trattato - 2 cucchiaini di capperi sott'aceto sgocciolati - 1 mazzetto di aneto - 1/2 scalogno - 1 baccello di vaniglia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Lavate il cetriolo e riducetelo a rondelle con una mandolina. Salatele e fatele sgocciolare in un colino per 20 minuti. Sciacquatele e asciugatele.
2 Mescolate la panna acida con sale, pepe, la scorza del limone (lavato) grattugiata e 1 cucchiaino abbondante di aneto tagliuzzato.
3 Riunite nel mixer la ricotta, il tonno, il latte, lo scalogno sbucciato e spezzettato, 1 cucchiaino di olio, sale e pepe. Frullate a crema. Tagliate il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semi con la punta di un

coltello e mescolateli con ketchup e maionese.
4 Spalmate 2 dischi di panettone con la salsa al ketchup, distribuitevi sopra l'avocado tagliato a fettine e i gamberetti e coprite con 2 dischi di panettone. Spalmate altri 2 dischi con la crema di ricotta e tonno, distribuitevi sopra le mandorle a lamelle (tenetene da parte qualcuna per il decoro finale) e i capperi e coprite con altri 2 dischi di panettone. Spalmate 1 disco con la panna acida all'aneto, distribuitevi sopra le fettine di salmone

e i cetrioli (tenete da parte un po' di salmone e cetriolo per il decoro finale) e coprite con 1 disco di panettone. Su un piatto da portata sovrapponetevi i 5 sandwich alternandoli secondo la farcitura e tagliateli in 6 spicchi verticali come spiegato a pagina 48. Coprite con la calotta e decoratela da parte. Guarnite la base con il salmone e le fettine di cetriolo rimaste.



1 Mettete le fette di cetriolo nel colino in più strati e salate ognuno leggermente. Poi mescolate e lasciate riposare.



2 Dopo aver lavato e tamponato l'aneto, tagliuzzatelo direttamente nella ciotola con le forbici.



3 Il tonno va sgocciolato, ma non troppo: un poco del suo olio servirà a mantecare e dare sapore alla crema di ricotta.



4 Pressate un poco la farcia di avocado e gamberetti per appiattire leggermente la superficie e renderla più regolare.

CONSIGLI UTILI

Il panettone gastronomico andrebbe preparato con almeno un paio d'ore di anticipo per permettere ai sapori di sposarsi e alle creme di permeare il pane. Una volta pronto, va conservato in frigo: se fosse troppo alto, lo si può temporaneamente dividere in due parti. Il servizio è a temperatura ambiente, o magari poco meno, quindi va tolto dal freddo circa mezz'ora prima di gustarlo.

Che cosa sono

SCENOGRAFICI AL PUNTO DA POTER SOSTITUIRE IL CENTROTAVOLA, I PANETTONI GASTRONOMICI NASCONO NEGLI ANNI '80 COME ANTIPASTI ISPIRATI (NELLA FORMA) AL TRADIZIONALE DOLCE MENGHINO. L'IMPASTO È UNA SORTA DI PASTA BRIOSCIATA LEGGERMENTE ZUCCHERATA, SENZA CANDITI NÉ UVETTA, CHE REGALA UN PIACEVOLE CONTRASTO CON LE FARCITURE SALATE A BASE DI SALSE, PESCE, AFFETTATI E ORTAGGI.

Come tagliarli

ELIMINATE IL PIROTTINO DI CARTA APRENDOLO A BANANA E QUINDI STACCANDOLO DELICATAMENTE DAL FONDO. TENETE SALDAMENTE IL PANETTONE CON UNA MANO E TAGLIATELO ORIZZONTALMENTE IN FETTE DI CIRCA 2 CM DI SPESSORE CON UN LUNGO COLTELLO A LAMA LISCIA BEN AFFILATO; LASCIATE INTATTA LA CALOTTA. SE AVETE UN COLTELLO ELETTRICO, POTETE APPOGGIARE IL PANETTONE SU UN FIANCO E TAGLIARE LE FETTE IN VERTICALE: QUESTA OPZIONE NON È INDICATA CON IL COLTELLO A MANO PERCHÉ È PIÙ PROBABILE CHE LE FETTE SI SCHIACCINO. FARCITE I DISCHI DUE A DUE, COME DEI GROSSI SANDWICH. IMPILATELI E FISSATELI INFILZANDOLI VERTICALMENTE CON 4-6 LUNGHI SPIEDI. TAGLIATE IL PANETTONE A METÀ E QUINDI IN QUARTI O IN SESTI, ELIMINATE GLI SPIEDI E COPRITE CON LA CALOTTA (OPPURE TAGLIATE ANCH'ESSA INSIEME AL PANETTONE).

Anche versione dolce

PUR NASCENDO COME ENTRÉE, SI POSSONO TRASFORMARE IN DESSERT FARCENDOLI CON CREME (PASTICCERA, CHANTILLY, INGLESE, AL CIOCCOLATO), FRUTTA A TOCCHETTI E FRUTTI DI BOSCO. PER UNA CONSISTENZA PIÙ SUADENTE, È IDEALE SPENNELLARE I DISCHI DI PASTA CON BAGNE A BASE DI CAFFÈ, LIQUORE O SCIROPPO. CONTENENDO POCO ZUCCHERO, I PANETTONI GASTRONOMICI SI SPOSANO MOLTO BENE CON LE FARCITURE DOLCI REGALANDO DESSERT MAI STUCCHEVOLI.

Campagnolo

CON AFFETTATI, SOTTACETI, PATÈ E PEPERONI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 750 g tagliato in 10 dischi + la calotta - 300 g di patè di fegato - 200 g di peperoni arrostiti sott'olio - 150 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato - 120 g di pesto di pistacchi - 100 g di prosciutto di Praga a fettine - 80 g di salame tipo Milano a fettine - 25 g di insalatina - 10 cetriolini sott'aceto - 1 manciata di foglie di sedano - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiaini circa di vino bianco - olio extravergine d'oliva - pepe

1 Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà, privatelo del germoglio centrale e spremetelo con l'apposito attrezzo. Mescolatelo con il parmigiano, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di pepe e il vino. Spalmate la crema ottenuta su 2 dischi di panettone, aggiungete le fettine di salame e i cetriolini tagliati a rondelle e coprite con altri 2 dischi.

2 Spalmate 2 dischi di panettone con il pesto di pistacchi e distribuite su uno di essi l'insalatina lavata e asciugata il prosciutto di Praga. Coprite con l'altro disco

tenendo il lato farcito verso l'interno.

3 Riducete i peperoni a striscioline. Tagliate il patè a fette e quindi a tocchetti, mettetelo in una ciotola, unite poca acqua tiepida e lavoratelo a crema con una forchetta. Spalmatelo su 2 dischi di panettone, unite i peperoni e completate con le foglie di sedano lavate, asciugate e spezzettate; coprite con i dischi rimasti.

4 Sovrapponete i sandwich preparati alternando le varie farciture. Tagliate il tutto in 6 spicchi verticali come spiegato nel riquadro a sinistra. Potete tagliare anche la calotta insieme al panettone oppure lasciarla intera per un effetto più decorativo.



Per una miglior amalgama, quando unite il vino alla farcia di formaggio mescolate energicamente con un cucchiaino.



Stendete il pesto fino a coprire bene il bordo utilizzando il dorso di un cucchiaino riscaldato sotto acqua calda.



Sgocciolate le falde di peperone, allargatele su un tagliere e riducetele a listarelle con un coltello ben affilato.



Nel realizzare gli spicchi, tenete saldamente il panettone con una mano e tagliate con movimenti decisi.





Alle 5 creme

CON TONNO, CARCIOFI, POMODORI SECCHI, NOCI E GAMBERETTI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
605 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 750 g – 8 fettine di speck – 3 fettine di mortadella ai pistacchi – 1 barattolo di maionese – 1 carota – 1 zucchina – qualche foglia di radicchio – 4 ciuffi di soncino – qualche foglia di rucola – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – aceto – sale – pepe
per la crema ai carciofi
2 carciofi – 1 uovo
per la crema ai pomodori secchi
6 pomodori secchi – 100 g di caprino
per la crema alle noci 50 g di noci
– 30 g di grana padano Dop
– 2 cucchiaini di yogurt greco
per la crema ai gamberetti
120 g di gamberetti puliti e lessati – 1 cipollotto rosso
– 1 piccola arancia non trattata
per la crema al tonno
120 g di tonno sott'olio (peso

sgocciolato) – 1 piccola patata lessata – 4 cucchiaini di panna acida – 1 cucchiaino di pasta di acciughe – 1/2 limone

1 Preparate la crema ai carciofi. Pulite gli ortaggi, lessateli in acqua bollente salata, scolateli e strizzateli. Rassodate l'uovo e frullatelo con i carciofi, un po' di prezzemolo, 1 cucchiaino di maionese e sale. Preparate la crema ai pomodori secchi. Scottateli in acqua bollente con un 1 cucchiaino di aceto, sgocciolateli e tritateli nel mixer con un po' di prezzemolo. Mescolateli con il caprino e un filo d'olio. Preparate la crema alle noci. Tritatele con il grana e mescolatele con lo yogurt. Preparate la crema

ai gamberetti. Lavate l'arancia e ricavate 1 cucchiaino di succo e 1/2 cucchiaino di scorza. Pulite il cipollotto, tritatelo e mescolatelo con il succo, la scorza, 4-5 cucchiaini di maionese, 5 gocce di aceto e i gamberetti.

2 Preparate la crema al tonno. Con una forchetta, lavorate la panna acida con il succo del limone fatto colare a filo. Schiacciate la patata e lavoratela con la pasta di acciughe e il tonno sbriciolato. Mescolate il tutto con la panna al limone.

3 Tagliate il panettone in 11 dischi più la calotta, come spiegato a pagina 48. Allineate 5 dischi e farcite il primo con la crema al tonno, il secondo con

quella ai carciofi, il terzo con la crema di pomodori secchi e la mortadella, il quarto con la crema di noci e lo speck, il quinto con la crema ai gamberetti. Coprite con 5 dischi di panettone per formare 5 sandwich e impilateli; metteteli in frigo.

4 L'ultimo strato, a base di ortaggi, va aggiunto alla fine, subito prima di servire. Spalmate il disco rimasto con un po' di maionese, unite la carota e la zucchina pulite, lavate e tagliate a nastro, e quindi le foglie di radicchio, soncino e rucola lavate e asciugate. Coprite con la calotta, disponete il tutto sul panettone preparato e tagliatelo in 6 spicchi verticali come spiegato a pagina 48.



1 Private i carciofi delle foglie esterne più coriacee e del gambo, tagliateli e metà ed eliminate il fieno interno.



2 Sbattete la panna unendo il limone poco per volta: in questo modo otterrete una consistenza più densa.



3 Per tagliare il panettone potete usare un coltello elettrico: eviterete che le fette si schiaccino perdendo la forma.



4 Zucchina e carota devono essere ridotte in fettine sottilissime. Utilizzate una mandolina a taglio fine.

COME PROTEGGERLO PRIMA DI SERVIRLO

Durante il riposo in frigo, il panettone va protetto preferibilmente con carta da forno (magari pinzandola con qualche punto metallico), non con pellicola, per evitare che un eccesso di umidità faccia ammorbidire troppo le fette. Vale soprattutto se ci sono molte creme, come nel caso qui sopra.

Già pronto o fatto in casa?

SOTTO LE FESTE, IL PANETTONE GASTRONOMICO SI TROVA FACILMENTE CONFEZIONATO (ANCHE NEI SUPERMERCATI) OPPURE LO SI PUÒ ORDINARE IN PASTICCERIA. SE INVECE VI PIACE METTERVI ALLA PROVA PREPARANDOLO IN CASA, ECCO LA RICETTA PER QUELLO DI CIRCA 750 G (UTILIZZATO IN QUESTE PAGINE).

1 L'IMPASTO. RIUNITE NELLA PLANETARIA 420 G DI FARINA 00 FORTE (W 370-390) O MANITOBA, 75 ML DI LATTE, 100 ML DI ACQUA, 1 UOVO PICCOLO, 15 G DI ZUCCHERO, 7,5 ML DI MIELE DI ACACIA E 7,5 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO. LAVORATE L'IMPASTO CON IL GANCIO FINCHÉ SARÀ BEN ELASTICO: PRENDETE UNA PICCOLA PARTE DI IMPASTO E TIRATELA IN UN DISCO QUASI TRASPARENTE; SE NON SI SPACCA, L'ELASTICITÀ È PERFETTA. METTETELO DI NUOVO NELLA PLANETARIA E AGGIUNGETE 2 TUORLI, 15 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, 15 G DI SALE E INFINE 55 G DI BURRO A PEZZETTI LAVORANDO BENE LA PASTA DOPO AVER AGGIUNTO OGNI INGREDIENTE.

2 LA LIEVITAZIONE. TRASFERITE L'IMPASTO IN UNA CIOTOLA, COPRITE CON UN TELO E LASCIATELO LIEVITARE FINO AL RADDOPPIO DEL VOLUME (CIRCA 30 MINUTI). PRELEVATELO E FATELO ROTOLARE SUL PIANO DI LAVORO PER RENDERLO LISCIO IN SUPERFICIE. APPOGGIATE IL PALMO DELLA MANO SULLA PASTA E SPINGETE VERSO L'ALTO PER SPIANARLA UN POCO. RIEGATELA SU SE STESSA, GIRATELA DI 90° E SPIANATELA DI NUOVO: RIPETETE L'OPERAZIONE 5 VOLTE. POI TIRATELA AI LATI, PORTATE I BORDI ESTERNI SOTTO LA PASTA E SISTEMATE LA PALLA OTTENUTA IN UN PIROTTINO DI CARTA PER PANETTONE DI 750 KG. LASCIATE LIEVITARE A 26-27° (PER ESEMPIO, NEL FORNO SPENTO CON LA LUCE ACCESA) FINO AL RADDOPPIO DEL VOLUME (CIRCA 1 ORA).

3 LA COTTURA. INFORNATE IL PANETTONE A 160° IN MODALITÀ VENTILATA PER 45 MINUTI (180° SE IN MODALITÀ STATICA): SE AVETE UN TERMOMETRO DA CUCINA, LA TEMPERATURA AL CUORE DEVE ESSERE DI 96°. SFORNATE IL PANETTONE E FATELO RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLO.

Terra e mare

CON FUNGHI, ROQUEFORT, PESCE SPADA E MANGO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 750 kg tagliato in 10 dischi più la calotta – 200 g di robiola – 160 g di pesce spada affumicato a fettine – 150 g di champignon – 120 g di Roquefort – 120 g di burro – 120 g di polpa di mango – 100 g di prosciutto cotto a fettine – 80 g di olive taggiasche sott'olio denocciolate (peso sgocciolato) – 4 cucchiaini di senape al pepe verde – 20 g di rucola – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di timo – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe

1 Pulite e affettate gli champignon. Lavate e tritate il prezzemolo. Scaldate 10 g di burro con l'aglio sbucciato in una padella antiaderente. Eliminate l'aglio e unite gli champignon. Salate, pepate e cuocete a fuoco vivo per 3-4 minuti. Poi profumate con il prezzemolo.
2 Con una forchetta, lavorate a crema 30 g di burro e il Roquefort ridotti a tocchetti.
3 Mescolate la robiola con un po' di timo e pepe.

Quindi incorporate le olive sminuzzate.
4 Tagliate il mango a fettine molto sottili con la mandolina. Spalmate il burro rimasto su 2 dischi di panettone e distribuitevi prima il mango, poi il pesce spada e infine la rucola lavata e asciugata. Coprite con altri 2 dischi di panettone spalmati sul lato interno con la senape. Distribuite la crema di Roquefort su 1 disco di panettone,

disponetevi sopra il prosciutto cotto e un po' di erba cipollina tagliuzzata e coprite con 1 altro disco. Spalmate 2 dischi di panettone con la crema di robiola, unite gli champignon e coprite con i dischi rimasti. Sovrapponete i sandwich alternandoli secondo le farce e terminate con la calotta. Tagliate il panettone in 4 spicchi verticali come spiegato a pagina 48.



1 Aggiungete il prezzemolo a fuoco spento: per mantenere colore e profumo non deve cuocere.



2 Per realizzare più facilmente la crema di Roquefort, tenete burro e formaggio fuori dal frigo per mezz'ora.



3 Sfogliate il timo direttamente sulla robiola stando attenti a non unire anche i rametti.



4 Per evitare che la polpa del mango si sfaldi nell'affettarla, mettetela prima in freezer per 10 minuti.



L'eccellenza del gusto



Il grano **Senatore varietà Cappelli** è la nostra spiga all'occhiello. Siamo stati i primi a credere fermamente nel ritorno sulle tavole degli italiani di questa pregiatissima varietà di grano duro. Perché il Senatore varietà Cappelli non è solo emblema di gusto e bontà, ma è anche il protagonista di una rinnovata storia di eccellenza e sostenibilità.

ANTICO GRANO ITALIANO

SENATORE
varietà **CAPPELLI**

SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO GRANO >>



 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

dal campo alla tavola.



Coltiviamo prodotti di alta qualità ottenuti attraverso un'agricoltura innovativa, sostenibile, capace di valorizzare le eccellenze della filiera agro-alimentare italiana e di tutelare il territorio e le risorse naturali del Paese.

SIAMO LA PIÙ GRANDE AZIENDA AGRICOLA D'ITALIA



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**
coltiviamo
bontà

È un progetto di

BF 
BEST FIELDS, BEST FOOD.



Il gusto dell'eccellenza dal 1906



Da 6 generazioni, siamo coltivatori di olivi e produttori di Olio Extra Vergine di Oliva in Sicilia. Oli Evo unici, estratti da cultivar autoctone, con tecnologie innovative e passione antica, vincitori di oltre 700 premi nell'ultimo ventennio.

Entra nel nostro frantoio, scopri frantoiocutrera.it



Prosciutto di Parma

IL DOLCE SALUME EMILIANO
BENEDETTO DALLA DOP
È UNA DELIZIA INIMITABILE:
DUE SOLI INGREDIENTI, SUINO
ITALIANO E SALE MARINO,
E UNA STAGIONATURA
DI PRECISIONE

testo di Silvia Bombelli

Se già gli Etruschi producevano il prosciutto e gli antichi Romani ne hanno ereditato la ricetta, l'attuale Emilia è la terra d'elezione di questo prelibato salume da oltre duemila anni. Lo testimonia già Catone il Censore che nel II secolo a.C. nel *De Agri Coltura* racconta come gli abitanti della zona preparassero benissimo il prosciutto. Pochi decenni dopo gli fa eco Marco Terenzio Varrone dalle pagine del suo *De Rustica* in cui descrive proprio Parma come area vocata per l'allevamento di maiali e la lavorazione del salume.

Al Museo del prosciutto di Parma (con sede a Langhirano, cittadina poco più a sud dove si svolge anche il festival dedicato al salume), dai documenti storici si arriva ai tempi moderni e alla nascita del Consorzio di tutela nel 1963 con 23 produttori; oggi sono diventati 130, tutti situati nel piccolo territorio in provincia di Parma tra il fiume Enza e il torrente Stirone. In quest'area, che raggiunge i 900 metri con un microclima perfetto per la stagionatura, solo lo scorso anno hanno marchiato 7 milioni e mezzo di prosciutti Dop.

Gli associati del Consorzio sono gli stagionatori del prosciutto, soggetti a severi controlli per garantire la conformità del prodotto al disciplinare. Scelgono le cosce dagli allevamenti nel centro nord Italia in zone vocate per gli allevamenti, tutti certificati anche per il benessere animale come previsto dalla normativa europea. Poi le salano e le lavorano con una fase fredda di permanenza in cella a da 0 a 4 gradi che stabilizza il prodotto per 90 giorni. A questo punto le cosce passano alla fase calda, in grandi stanze con finestroni di aerazione per la prima maturazione. Dopo cinque mesi la parte senza cotenna delle cosce viene cosparsa con la sugna, un impasto di grasso di maiale a cui si aggiungono sale, pepe e farina di riso. Durante la seguente stagionatura in cantina vengono effettuate le "puntature" per verificare l'andamento della lavorazione facendo penetrare e annusando un ago di osso di cavallo, che assorbe bene gli aromi, in 5 diversi punti della massa muscolare. Intanto, il tipico gusto dolce del prosciutto si arricchisce e possono crearsi sentori di frutti tostati o esotici. *segue >*

per conoscerlo meglio

Per distinguere il Prosciutto di Parma Dop basta vedere il marchio della corona ducale a cinque punte. Sono riportate anche le sigle di allevatori e produttori per identificare tutti gli attori della grande filiera (50mila addetti di cui 3mila nel Parmense), ed è specificata la durata della stagionatura. Alcuni prosciutti maturano addirittura 36-45 mesi, ma per il giusto equilibrio tra magro e grasso, dolce e salato, i 14 mesi previsti dal disciplinare sono già una garanzia. E per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale del comparto il Consorzio ha testato nuovi materiali ancora più ecocompatibili per le vaschette dei preaffettati (prosciuttodiparma.com).

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO CON PARMA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

4 dl di panna fresca
– **2 dl di latte** – **1 bustina**
di zafferano – **10 g**
di gelatina in fogli
– **2 scalogni** – **50 g**
di prosciutto di Parma
a fette – **8 pomodorini secchi**
sott'olio – **1 rametto**
di origano fresco – **sale**

1 Mettete a bagno la gelatina in una ciotola con acqua fredda. Sbucciate gli scalogni, tagliateli a metà e trasferiteli in una casseruola. Versate il latte e la panna, portate lentamente a ebollizione, poi unite lo zafferano. Mescolate, regolate di sale e fate raffreddare.

2 Eliminate gli scalogni dal composto di latte e panna, scaldatelo nuovamente e unite la gelatina sgocciolata e strizzata, mescolando per scioglierla. Filtrate il liquido

con il colino a maglie fini, suddividetelo in 4 stampini da 1,5 dl e trasferiteli in frigo per almeno 6 ore.

3 Al momento di servire estraete gli stampini dal frigo, immergeteli velocemente in una ciotola con acqua calda e sformate nei piatti individuali. Tagliate il prosciutto a striscioline e distribuitelo sulla panna cotta insieme ai pomodorini sgocciolati e a foglioline di origano.

“Per questo è meglio assaggiare almeno la prima fetta di prosciutto da sola, così da sentirne tutti i profumi”, spiega Alessandro Utini, presidente del Consorzio. “Ogni produttore gestisce ad arte la lavorazione, sempre nel pieno rispetto del disciplinare, e i degustatori più esperti riescono perfino a riconoscere il produttore del prosciutto che stanno assaggiando, proprio per il bouquet aromatico caratteristico di ciascuno”. Da un punto di vista nutrizionale la peculiarità del prosciutto di Parma è l'elevato contenuto proteico: durante la stagionatura le proteine si scompongono e diventano molto digeribili, perfette anche per anziani e bambini. “Individuare alcuni punti bianchi sul prosciutto di Parma affettato può essere scambiato per un difetto. In realtà, questi puntini sono cristalli di tirosina, un amminoacido che si forma spontaneamente per effetto della lunga maturazione naturale”, precisa Utini. È più dolce rispetto ad analoghi prodotti grazie alla graduale perdita dell'umidità, la stagionatura minima di 14 mesi e un'equilibrata salagione. La dose massima del sale (marino) è calata al 6% grazie alle moderne tecnologie che consentono di tarare perfettamente la lavorazione in base alla dimensione della coscia e all'umidità dell'aria. Il prosciutto di Parma si può tagliare a mano per i momenti conviviali, ma il consiglio è di affettarlo sottilmente per godere l'armonia tra parte grassa e magra. Si usa anche per guarnire i piatti, al naturale o abbrustolito, oppure come ingrediente in ricette adatte anche alle feste. Una per tutte è la rosa di Parma, l'arrosto al Lambrusco farcito con prosciutto e parmigiano reggiano, tutto Dop.



BOTTEGA

ITALIAN SPARKLING LIFE

PROSECCO DOC



B
BOTTEGA
SpA

BOTTEGASPA.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Vanno in scena i primi

TIMBALLI
DI CRÊPES, STELLE
DI FROLLA FARCITE
CON I TORTELLINI,
CROSTATE
DI PASTA, GNOCCHI
AFFUMICATI
IN TEGLIA...
COREOGRAFICI
CAPOLAVORI
DI ALTA CUCINA
OFFRONO
MILLE SORPRESE
AL PALATO
E RENDONO
LA TAVOLA
SPETTACOLARE

a cura di Cristiana Cassé, ricette
di Antonella Pavanello, foto di Michele
Tabozzi, styling di Ambra Poli



Tessuti in lino
grezzo tinti a mano
Hue Table Stories,
stelle in ceramica
smaltata bianca
di GFD Ceramic
(Gentlemen
For Dinner
di Calzolari Marco).
Indirizzi
a pagina 226



STELLA DI BRISÉE
CON TORTELLINI AL SUGO
DI SALSICCIA

pag. 69

Tessuti in lino tinti
a mano Hue Table
Stories, forchettine
in acciaio satinato
Pintinox, ciotoline
Francesca Reitano
ceramica.
Nella pagina
accanto, cucchiaino
dorato Pintinox,
stelle in ceramica
smaltata bianca di
GFD Ceramic
(Gentlemen For
Dinner di Calzolari
Marco). Indirizzi
a pagina 226

Per la stella, avvanzerà della pasta, ma è necessario farne in abbondanza per poter tirare un disco abbastanza grande da rivestire lo stampo senza fare giunture (cosa che renderebbe fragile il guscio). Potete utilizzare quella in eccesso per altre preparazioni conservandola in frigo per una settimana oppure in freezer per un mese avvolta nella pellicola. Per la corona, nel preparare le polpettine, unite il pangrattato poco per volta (e magari non tutto) perché ci mette tempo ad assorbire la parte umida: se lo aggiungete in un sol colpo, rischiate di ottenere poi delle polpette troppo asciutte.

CORONA DI RISO IN ROSA
CON POLPETTINE E SALSA
ALLO ZOLA

pag. 71





TIMBALLO DI ZITI
ALLA WELLINGTON

pag. 69

Per il timballo, conviene cuocere un intero pacco di ziti da 500 g per avere l'agio di eliminare quelli rotti o schiacciati.

Dopo aver tenuto da parte quelli per ricoprire la farcia, abbiate però l'accortezza di non condire tutti quelli avanzati: non ci staranno nello stampo.

Per lessarli usate una pentola che li contenga in piedi, senza bisogno di piegarli. Inoltre, non cuoceteli troppo al dente altrimenti fatterete a curvarli: fate un assaggio e una prova di curvatura prima di scolarli.

Per la crostata, se la sfoglia diventasse troppo scura in cottura, copritela con un foglio di alluminio.

CROSTATA DI GARGANELLI
CON BACCALÀ E AGRUMI

pag. 72

Tessuto in lino tinto
a mano Hue Table
Stories, paletta
in acciaio satinato
oro Pintinox.
Nella pagina
accanto, piatto
Francesca Reitano
ceramica, tessuti
in lino tinti a mano
Hue Table Stories,
piattini bianchi
lavorati di GFD
Ceramic
(Gentlemen
For Dinner
di Calzolari Marco).
Indirizzi
a pagina 226

Tessuto in lino tinto
a mano Hue Table
Stories, ciotolina
turchese Francesca
Reitano ceramica.

Nella pagina
accanto, tessuti in
lino tinti a mano
Hue Table Stories,
posate in acciaio
satinato oro
Pintinox.
Indirizzi
a pagina 226

TIMBALLO DI CRÊPES CON
RAGÙ DI FARAONA
E CARCIOFI

pag. 71



*Per il timballo,
cuocete le crêpes
soltanto per il
tempo necessario
a dorarsi
(circa 1 minuto),
altrimenti
diventano troppo
secche e poco
duttili: quando i
bordi cominciano
a sollevarsi,
giratele
con una paletta
e cuocetele
brevemente
sull'alto lato.*

*Potete
prepararle anche
due giorni prima
e tenerle in frigo:
impilatele
separandole con
fogli di carta da
forno e quindi
avvolgete il tutto
con pellicola.
Per gli gnocchi,
potete portavi
avanti
realizzandoli
il giorno prima
(vale anche
per il sugo
di pioppini):
allestiteli
e infornateli 40
minuti prima
di mangiare;
intanto
riscaldate
i funghi.*



GNOCCHI FUMÉ ALLA
ROMANA CON SPECK
E PIOPPINI

pag. 72

**IL NOSTRO AUGURIO PER
"IL NATALE PIÙ BUONO DEL MONDO"
HA TROVATO CASA.**



ARMANDO TESTA

Morbide distese di panna che ricoprono dolci e frutta come candida neve, trionfi di mousse salate che creano antipasti da sogno, soffici mousse dolci per farcire i più golosi pasticcini. Natale non è Natale senza la bontà, e con il sifone Tescoma puoi dar vita a ricette gourmet con i più svariati ingredienti, per giocare con sapori e sensazioni. Realizzato in alluminio alimentare, ha tre beccucci decoratori in plastica per dare forma alle tue creazioni, e come tutti i prodotti Tescoma è testato per il compito più straordinario possibile: **qualunque sia la tua storia, farti sentire a casa. Buone Feste da Tescoma!**

www.tescoma.it

tescoma®

LA TUA CASA. LA TUA STORIA.

STELLA DI BRISÉE CON TORTELLINI AL SUGO DI SALSICCIA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
840 CAL/PORZIONE

500 g di tortellini al prosciutto crudo – 300 g di salsiccia a nastro – 1 porro – 100 ml di Calvados – 1 mestolino di brodo di carne – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – 1 cucchiaino di pepe rosa
per la pasta brisée 500 g di farina – 250 g di burro freddo – 75 ml di latte – 1 tuorlo – 20 g di zucchero – 10 g di sale

1 Preparate la pasta brisée. Mescolate la farina con il sale e lo zucchero, disponetela a fontana e mettete al centro il burro a pezzetti, il tuorlo e il latte. Lavorate gli ingredienti solo il tempo necessario a ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora.

2 Con il matterello stendete la pasta tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 1/2 cm. Disponete pasta e carta in uno stampo a stella di 26 cm di larghezza. Ritagliate la pasta e la carta in eccesso, riempiate con fagioli secchi e infornate a 180° per 20-25 minuti. Eliminate fagioli e carta superiore e infornate di nuovo per 5 minuti. Sformate il guscio e togliete la carta sottostante; lasciate raffreddare.

3 Intanto, spellate la salsiccia e sbriciolatela. Pulite il porro, lavatelo, tagliatelo a tronchetti di 3 cm e poi riduceteli a striscioline. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente con qualche ciuffetto di rosmarino e rosolatevi la salsiccia smuovendola con un cucchiaino di legno per sgranarla. Quando sarà quasi croccante, sfumatela con il Calvados e toglietela dalla padella. Unite un filo d'olio nella stessa padella e rosolatevi i porri a fuoco vivo per 2 minuti. Aggiungete di nuovo la salsiccia, bagnate

con il brodo e proseguite la cottura per altri 2 minuti.
4 Lessate i tortellini in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il sugo di salsiccia e trasferiteli nel guscio a stella. Spolverizzate con il pepe rosa e guarnite con ciuffetti di rosmarino.

TIMBALLO DI ZITI ALLA WELLINGTON

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

400 g di ziti – 500 g di porcini – 120 g di prosciutto crudo – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – 10 g di porcini secchi – 40 g di gherigli di noce – 2 cucchiaini di latte – 1 mazzetto di salvia – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – burro e pangrattato per lo stampo
per la besciamella 700 ml di latte – 60 g di burro – 50 g di farina – 1 mazzetto di salvia – noce moscata – sale – pepe

1 Mettete i funghi secchi a bagno in acqua tiepida per 10 minuti. Scolateli conservando l'acqua di ammollo e tritateli. Pulite i porcini passandoli con un panno umido e privandoli della base, poi riduceteli a fette spesse. Tritate il prosciutto. Scaldate un po' d'olio in una padella antiaderente e rosolatevi il prosciutto per renderlo croccante, toglietelo dalla pentola, aggiungete un altro giro d'olio, l'aglio sbucciato e schiacciato e i porcini freschi.

2 Rosolatevi a fiamma viva per 4 minuti e poi unite i funghi secchi. Salate, pepate, fate insaporire per 1 minuto e aggiungete di nuovo il prosciutto. Mescolate, bagnate con poca acqua dei funghi secchi filtrata e proseguite la cottura per 1 minuto. Fuori dal fuoco, unite i gherigli di noce sbriciolati con le mani (tenetene da parte qualcuno per la guarnizione finale).

3 Preparate la besciamella. Scaldate il latte con 2 foglie di salvia. Fate fondere il burro con 2 foglie di salvia in una pentola antiaderente, eliminate la salvia, aggiungete la farina e tostatela per 2 minuti mescolando con una frusta.

Unite il latte filtrato a filo, sempre mescolando, e fate addensare per 3-4 minuti dall'ebollizione: condite con sale, pepe e noce moscata. Togliete la besciamella dal fuoco e copritela con pellicola a contatto.

4 Lessate gli ziti in abbondante acqua salata. Scolateli e allineateli ben distesi su una teglia in modo che non si attacchino e si raffreddino. Sgusciate le uova in una ciotola e sbatteteli il latte. Imburrate generosamente uno stampo da zuccotto di 20 cm di diametro, posizionate al centro un disco di carta da forno imburrito (per facilitare il distacco del timballo) e spolverizzate il tutto con poco pangrattato.

5 Immergete uno zito nelle uova, spezzettatelo e utilizzatelo per coprire la parte più centrale dello stampo. Poi immergete gli altri ziti nelle uova, uno per volta, e disponeteli a spirale lungo le pareti dello stampo fino ad arrivare al bordo. Tenete da parte una decina di ziti per completare il timballo, tagliate quelli rimasti in pezzi di 3 cm e conditeli con il sugo di porcini, la besciamella e il parmigiano.

6 Versateli nello stampo compattandoli bene. Immergete gli ziti tenuti da parte nelle uova e chiudete il timballo tagliandoli in misura. Spolverizzate con pangrattato, coprite lo stampo con un disco di carta da forno imburrito e il fondo di uno stampo ad anello e infornate a 180° per 30 minuti.

7 Friggete un po' di foglie di salvia in olio bollente e sgocciolatele su carta da cucina. Fate riposare il timballo per 10 minuti, sformatelo e guarnitelo con la salvia fritta e i gherigli di noce tenuti da parte.





DAI FORMA AL GUSTO



Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



**VIENI A
SCOPRILO**



CORONA DI RISO IN ROSA CON POLPETTINE E SALSA ALLO ZOLA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
710 CAL/PORZIONE

600 g di riso Carnaroli – 200 g di gorgonzola dolce – 60 g di burro + quello per lo stampo
– 50 g di barbabietola cotta al vapore
– 30 g di mandorle a lamelle
– 1 scalogno – 2 litri di brodo vegetale
– 200 ml di vino bianco secco – timo fresco – sale – pepe
per le polpettine 150 g di gorgonzola piccante – 100 g di farina di mandorle – 2 uova – 40-50 g di pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale
per la salsa 200 g di gorgonzola dolce – 100 ml di panna fresca

1 Preparate le polpettine. Sbriciolate il gorgonzola e lavoratelo con le uova, la farina di mandorle, un pizzico di sale e pangrattato sufficiente a ottenere un impasto morbido. Formate delle palline di 1,5 cm circa di diametro e conservatele in frigo.
2 Frullate la barbabietola. Scaldate il brodo. Sbucciate lo scalogno e tritatelo. Fatelo stufare in una casseruola con 30 g di burro, unite il riso, tostato un poco nel condimento, salatelo e sfumatelo con il vino. Portatelo a cottura (circa 18 minuti) aggiungendo il brodo poco per volta: a metà cottura unite la barbabietola. Fuori dal fuoco, mantecate il risotto con il burro rimasto e 50 g di gorgonzola, regolate di sale e pepate.
3 Imburrate uno stampo a ciambella scanalato di 1,5 litri di capacità, versatevi metà del risotto e sistemate al centro il gorgonzola rimasto a pezzetti e le mandorle. Coprite con il risotto restante e battete lo stampo su un piano per compattare il tutto. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio, coprite con un

foglio di carta da forno e uno di alluminio e infornate a 180° per 30 minuti. Sfornate il timballo e fatelo intiepidire.
4 Intanto, rosolate le polpettine con po' d'olio fino a doratura e scolatele su carta da cucina. Per la salsa, fate sciogliere il gorgonzola con la panna a fuoco basso mescolando. Sformate il timballo, disponete le polpettine al centro e alla base, irrorare con un po' di salsa (servite la restante a parte) e guarnite con il timo.

TIMBALLO DI CRÊPES CON RAGÙ DI FARAONA E CARCIOFI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

per le crêpes 600 ml di latte – 250 g di farina – 4 uova – 100 g di burro – 1 cucchiaino di sale
per la farcia 1 faraona tagliata a pezzi – 10 cuori di carciofo – 400 g di ricotta – 150 g di misto per soffritto a cubetti (carota, sedano, cipolla) – 1 arancia non trattata – 100 ml di panna fresca – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – maggiorana fresca – 300 ml di vino bianco – 250 ml di brodo di pollo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – burro per lo stampo

1 Preparate le crêpes. Frullate latte, farina, uova e sale e mettete la pastella in frigo per 4 ore. Imburrate una padella antiaderente di 24 cm di diametro, scaldatela, allargatevi un mestolino di pastella e cuocete la crêpe da ambo i lati finché sarà dorata. Preparate così altre 13 crêpes imburrandolo ogni volta la padella.
2 Rosolate bene la faraona con un po' d'olio in una casseruola, sfumatela con 200 ml di vino, salate, pepate e cuocete per 5 minuti. Unite il brodo caldo, abbassate la fiamma e proseguite la cottura coperto per 45 minuti girando la carne ogni tanto: se il fondo si asciuga, bagnate

con poca acqua (dovrete ottenere un sughetto fluido).
3 Intanto, rosolare il misto per soffritto con un filo d'olio. Pulite 8 carciofi, tagliateli a fettine e rosolateli a parte con un po' d'olio e lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato. Bagnateli con il vino rimasto e proseguite la cottura finché saranno teneri: conditeli con sale, pepe, la scorza grattugiata di mezza arancia e un po' di maggiorana. Tritateli grossolanamente. Spolate i pezzi di faraona eliminando pelle e ossi, tritate la polpa grossolanamente e mescolatela nella casseruola con i carciofi e il mix per soffritto preparati.
4 Montate la panna e lavoratela a crema con la ricotta e il parmigiano; salate e pepate. Spalmate 4-5 crêpes con un leggero strato di crema. Imburrate uno stampo di 10x26 cm alto 7 cm e foderatelo con le crêpes con la parte spalmata verso l'alto: lasciatele fuoriuscire dai bordi. Farcite le altre crêpes con un velo di crema e 2-3 cucchiaini di ragù di faraona, arrotondatele e pareggiate le estremità.
5 Sistematele nello stampo nel senso della lunghezza tagliandole in misura e disponendo un po' di crema tra un rotolo e l'altro. Spalmate la superficie con la crema rimasta e ripiegate sul ripieno le crêpes lasciate precedentemente sbordare. Coprite il timballo con un foglio di carta da forno imburato e infornatelo a 180° per 25 minuti.
6 Pulite i carciofi restanti, affettateli finemente e frigeteli in olio bollente. Sgocciolateli su carta da cucina e salateli. Sformate il timballo e guarnitelo con i carciofi fritti. Se vi piace, dopo averlo tagliato a fette, potete napparle con una besciamella come quella per il timballo di ziti alla Wellington (a pag. 69).





CROSTATA DI GARGANELLI CON BACCALÀ E AGRUMI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
760 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia – 1 tuorlo
– 3 cucchiaini di latte
per il ripieno 350 g di garganelli
all'uovo – 400 g di baccalà ammollato
– 1 arancia non trattata – 1 limone non
trattato – 20 g di pistacchi sgucciati
– 1 spicchio d'aglio – 2 foglie di alloro
– olio extravergine d'oliva
– sale – pepe
per la vellutata 50 g di burro
– 50 g di farina – 700 ml di brodo
di pesce – sale – pepe

1 Preparate il ripieno. Portate a ebollizione abbondante acqua con l'alloro, l'aglio sbucciato, una striscia di scorza di arancia e una di scorza di limone. Unite il baccalà e lessatelo per 10 minuti. Fatelo riposare nell'acqua per 15 minuti, quindi scolatelo, privatelo di pelle e lisce e spezzettatelo. Grattugiate la scorza rimasta degli agrumi e spremete il succo. Scaldate un po' d'olio in una padella e rosolate il baccalà per 2 minuti a fiamma viva. Aggiungete il succo e la scorza degli agrumi, pepate e lasciate insaporire per 2 minuti circa; togliete dal fuoco prima che tutto il succo sia evaporato. Tritate i pistacchi.
2 Preparate la vellutata. Scaldate il brodo. Fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina, tostatela per 2 minuti mescolando con una frusta e unite il brodo a filo continuando a mescolare. Portate a bollore e proseguite la cottura per 2-3 minuti; regolate di sale e pepate.

3 Lessate i garganelli in acqua bollente salata e scolateli al dente. Conditeli con il sugo di baccalà e la vellutata. Rivestite uno stampo ad anello di 24 cm di diametro con un rotolo di sfoglia lasciando la sua carta sotto e facendo sbordare la pasta in eccesso. Bucherellate il fondo, riempite con i garganelli conditi e spolverizzate con i pistacchi tritati. Ricavate 10 strisce di 1 cm di larghezza dal rotolo di sfoglia rimasto e disponeteli a griglia sulla crostata. Tagliate la pasta che sborda dallo stampo a frange di 1 cm di larghezza e ripiegatele verso l'interno in modo irregolare. Stemperate il tuorlo con il latte e spennellate la griglia e il bordo di sfoglia. Infornate a 180° per 25-30 minuti.

GNOCCHI FUMÉ ALLA ROMANA CON SPECK E PIOPPINI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

per gli gnocchi 1 litro di latte
– 250 g di semolino – 120 g di speck a fette sottili – 100 g di burro
– 60 g di parmigiano reggiano
Dop grattugiato – 60 g di provola affumicata grattugiata – 2 tuorli
– 1 cucchiaino di paprica affumicata
– sale – pepe
per il condimento 250 g di funghi pioppini – 1 spicchio d'aglio
– 1 ciuffo di prezzemolo tritato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate gli gnocchi. Scaldate il latte con 50 g di burro, sale, pepe e la paprica. Quando sarà al limite del bollore, unite il semolino a pioggia mescolando con una frusta. Poi continuate a mescolare con un cucchiaino di legno finché il semolino avrà raggiunto la consistenza di una polenta. A questo punto, incorporate i tuorli, uno alla volta, quindi 40 g di parmigiano e infine la provola. Trasferite il composto su un foglio di carta

da forno imburrrato, copritelo con un altro foglio imburrrato e stendetelo con il matterello in un rettangolo di circa 1/2 cm di spessore; lasciate raffreddare.

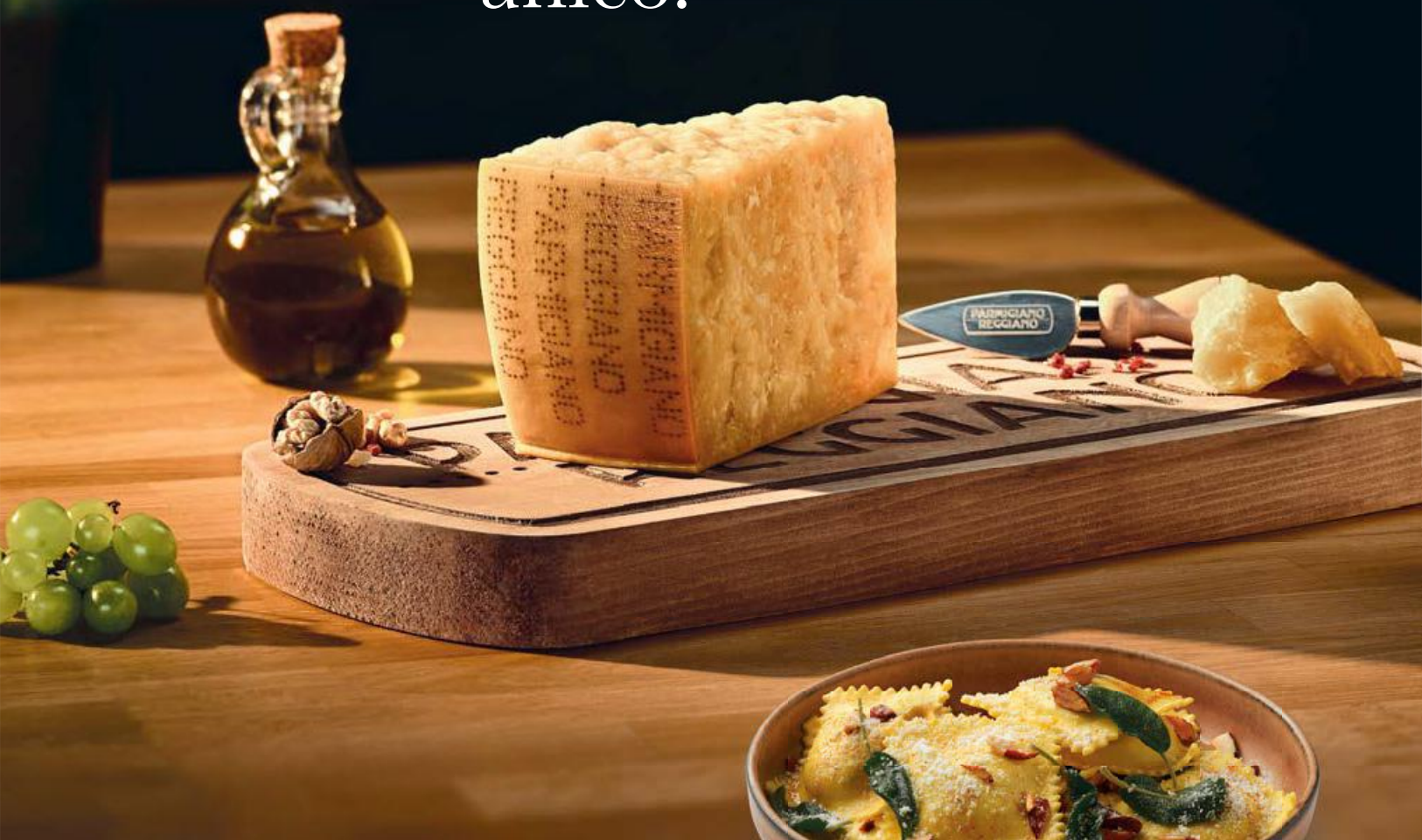
2 Tagliate il semolino in quadrati di 4 cm di lato, avvolgete ognuno con una strisciola di speck di 1 cm scarso di larghezza (tenete da parte i ritagli per cuocere i funghi) e sistemateli in una pirofila bassa sovrapponendoli leggermente. Conditeli con il parmigiano rimasto e il burro restante a fiocchetti e infornateli a 180° per 20 minuti.

3 Intanto, preparate il condimento. Pulite i pioppini, lavateli brevemente, scolateli e asciugateli su un telo. Tritate grossolanamente i ritagli di speck tenuti da parte e rosolateli con un filo d'olio in una padella antiaderente fino a renderli croccanti; prelevateli e teneteli da parte.

Nella stessa padella, rosolate l'aglio sbucciato con 4 cucchiaini di olio, unite i pioppini e saltateli per 5 minuti. Mettete di nuovo lo speck in padella, salate, pepate e completate con il prezzemolo. Sfornate gli gnocchi e conditeli con i funghi.



Puoi gustarlo
in *mille modi*,
perché è sempre
unico.



È tutto nel gusto di Parmigiano Reggiano:
la sua tradizione millenaria, le stagionature fino a oltre 40 mesi,
sempre senza conservanti. La naturale assenza di lattosio*, l'alto valore
proteico e la presenza di nutrienti importanti come calcio, fosforo e selenio.
Sceglilo per tutte le tue ricette preferite.

* Una porzione da 25 g contiene rispettivamente il 36% e il 24%
del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che
segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal. L'assenza di lattosio
è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano
Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g

**PARMIGIANO
REGGIANO**



Inquadra e scopri questa ricetta.

parmigianoreggiano.com

Quello vero è uno solo.

Galup[®]

1922



NOODLES®

GOLOSI DI NATALE

GALUP STORE Via Andrea Doria 7, Torino e Via Fenestrelle 34, Pinerolo
Presso **LA RINASCENTE** e in tutti i migliori negozi
E-STORE www.galup.it

Calici eccellenti

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Che Natale sarebbe senza un buon vino?
Strepitose bottiglie allietano i palati
più fini e con destrezza accompagnano i menu
più elaborati. Perfette anche da regalare



Etna Doc Rosso Benanti

La cantina è tra i pionieri della produzione vitivinicola di eccellenza sull'Etna a partire da fine Ottocento. I vitigni sono autoctoni e la vinificazione avviene con lieviti indigeni selezionati. Questo rosso rubino nasce da uve Nerello Mascalese in purezza in Contrada Monte Serra a 450 m s.l.m., matura poi in tonneau per 12 mesi; presenta note speziate e di frutta rossa e al palato risulta secco, tannico, armonico. Servitelo a 18-19° con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 45).

Brunello di Montalcino Docg Frescobaldi

A sud-ovest di Montalcino, a 300 m di altezza, si trova la Tenuta CastelGiocondo immersa in un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. È qui che nel 1800 inizia la produzione del Brunello, rosso rubino brillante dalle infinite sfumature: matura in grandi botti in legno e il suo bouquet complesso evolve nel tempo; va degustato in ampi calici con carni rosse dal gusto deciso (€ 50).



25 Anni Montefalco Sagrantino Docg - Arnaldo Caprai

Il Sagrantino, vitigno autoctono antichissimo, è il simbolo della cantina di Montefalco, in Umbria. Dalla selezione delle sue uve nasce questo rosso morbido ed elegante, che affina 24 mesi in barrique di rovere francese. Si sposa con arrostiti, agnello, tartufo e selvaggina (€ 60).

Madame Martis Trentodoc Maso Martis

Il Brut Riserva Millesimato 2015 nasce da una selezione di uve, coniugando l'eleganza del Pinot Nero con la fragranza dello Chardonnay e la morbidezza del Meunier; le uve vengono lavorate separatamente e solo il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barrique per 8 mesi, poi avviene la preparazione della cuvée. Ideale a 10-12° con menu di pesce cotto e crudo (€ 100).

Cuvée 1564 Brut Nature Castello Bonomi

La cantina in Franciacorta segue i principi dell'agricoltura biologica. Questa cuvée nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero in misura uguale ed Erbatat al 10% vinificati separatamente, poi il mosto fiore dello Chardonnay e una parte di Erbatat fermentano e affinano 7 mesi in barrique; da provare con sushi, ostriche, crostacei e sashimi; ottimo con salumi e pesce di lago al forno (€ 38).

Baia Al Vento 2021 Bolgheri Superiore Doc Folonari Campo di Mare

Il cru nasce da una parcella della Tenuta di Campo al Mare, nel cuore della produzione di élite dei vini Bolgheri 100% Merlot maturato in tonneau e barrique: rosso porpora, al naso è intenso con note di frutti di bosco, tabacco e cioccolato; al palato è asciutto, con tannini setosi. Si accompagna al cinghiale in umido con finferli, mirtilli e polenta (€ 58).



Cuvée Indigena Loredan Gasparini

Si tratta di un Asolo Prosecco Superiore Docg che nasce da un vecchio vigneto di Glera situato a Giavera del Montello (Tv), nella tenuta di Venegazzù, dalla selezione delle uve migliori. La particolarità di questo Prosecco è che ogni anno è diverso da quello precedente, perché il metodo di fermentazione è spontaneo e quindi determina anno dopo anno un carattere distinto. Infatti la fermentazione, senza aggiunta di zuccheri e con solo i lieviti indigeni contenuti nel mosto, avviene molto lentamente per oltre otto mesi e si blocca naturalmente: il risultato può essere un Brut, Extra Dry o Extra Brut (nella foto). Il perlage fine ed elegante dona a questo spumante una cremosità straordinaria. La fragranza dei profumi, il perlage e la spuma suggeriscono di servirlo a 8° in una flûte (€ 18).

a proposito di vini

VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

Barthenau Pinot Nero 2022

J. Hofstätter

Questo Pinot Nero altoatesino nasce dalle uve del vigneto Herbsthöfl sull'altopiano di Mazon, area collinare situata sopra il paese di Egna (Bz), che rappresenta il vertice qualitativo del Pinot Nero italiano. L'uva raccolta a mano viene diraspata per la fermentazione in vasca di cemento; la maturazione poi avviene in piccole botti di rovere per circa 12 mesi e per altri 12 mesi in assemblaggio delle diverse barrique in un'unica grande botte. Sentori di amarene e lamponi, vaniglia e note speziate lo rendono il compagno ideale di carne rossa, selvaggina e formaggi dolci (€ 44).



Grande Réserve Martin des Orsyn

Fa parte delle quattro etichette Premier Cru lo Champagne Grande Réserve, le cui uve provengono da vigneti a sud di Reims, nella località di Semiers: qui crescono i pregiati vitigni di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier. Contrassegnato dall'etichetta blu, Grande Réserve rappresenta l'eccellenza della tradizione e il meglio della produzione della Montagne de Reims e della Vallée de la Marne: morbido e avvolgente, con un perlage fine ed elegante, al naso il profumo dolce si fonde con le note di nocciola e brioche appena sfornata, mentre il finale persistente evoca agrumi e frutta secca. La sapidità e la mineralità finali lo rendono adatto a una grande varietà di sapori: dal pesce ai salumi, fino ai formaggi stagionati (€ 59).



Cuvée Lunae Brut Cantine Lunae

Per la cantina questo spumante è un sogno realizzato. Il Metodo Classico Millesimato è una cuvée di Vermentino e Albarola provenienti da vigneti vocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure: l'Albarola apporta acidità e sapidità, il Vermentino si occupa della parte aromatica e dell'impronta territoriale. Dopo l'affinamento per 8 mesi, le bottiglie riposano per circa 26 mesi prima della sboccatura; i profumi sono quelli della macchia mediterranea e della frutta estiva (€ 38).

Èra Passito Baglio di Pianetto

Nuovo progetto enologico della cantina, Èra unisce uve moscato dell'archivio dei vitigni di Noto a quelle delle alture di Contrada Pianetto che conferiscono al passito una freschezza unica. Versatile, morbido al palato, è un vino amabile che bilancia dolcezza e acidità tra note agrumate, di miele e di frutta candita (750 ml, € 35).



Opimio Pinot Bianco 2020 Tenuta Ca' Bolani

Si è aggiudicato i Tre Bicchieri della Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso questo cru prezioso, i cui ingredienti fondamentali sono il terroir nella prestigiosa area della Doc Aquileia (Ud) e l'uva dei grappoli migliori di Pinot Bianco; poi l'affinamento nelle grandi botti ne valorizza i tratti fondamentali. Al naso presenta note speziate e il sorso coniuga sapidità minerale alle note dolci del miele d'acacia; si esprime al meglio con pesce, crostacei e carni bianche (€ 25).

Ronco della Simia Romagna Sangiovese Modigliana Doc Ronchi di Castelluccio

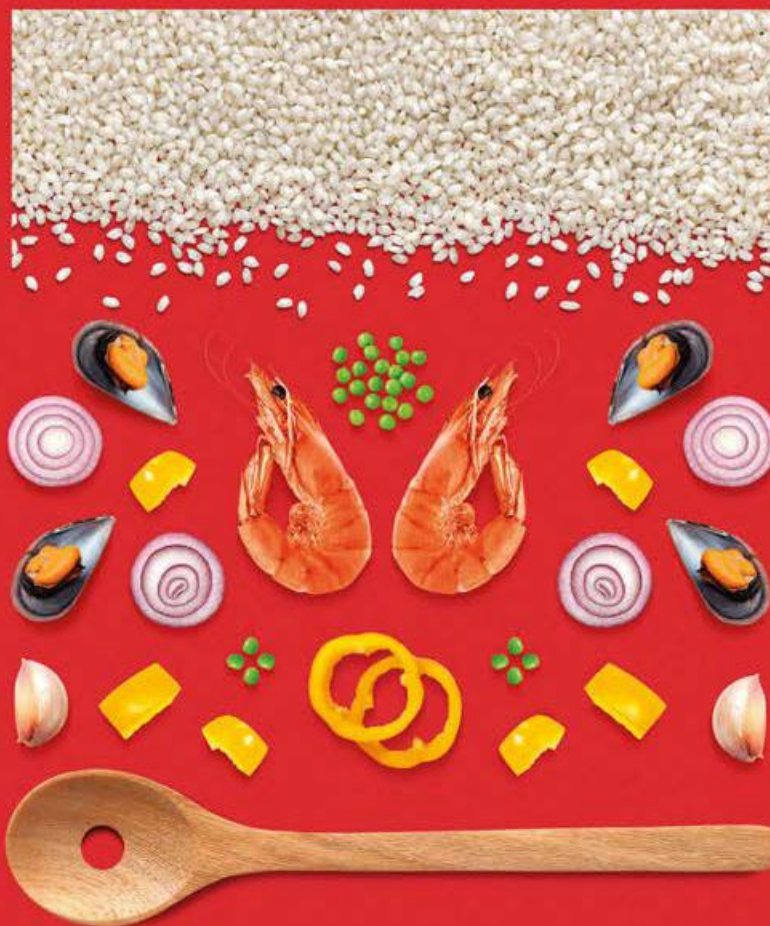
Noto per la sua carnosità e la buccia spessa che conferisce al vino una struttura elegante e una potenza insolita, affina 10 mesi in tonneau e barrique e richiede una lunga maturazione in bottiglia per almeno 14 mesi; sposa primi piatti con ragu, anche di cinghiale, carni rosse e alla griglia (€ 60).



Barolo Docg Josetta Saffirio

La cantina attraversa due secoli di storia, raccogliendo tutti i segreti sul "fare bene" il Barolo, Re dei Vini. Dal 1975 è capitanata da due donne: Josetta Saffirio, che trasforma l'azienda di famiglia in una cantina produttrice di vini pregiati, poi Sara Vezza che raccoglie il testimone nel 1999, a soli 19 anni, e continua la tradizione di famiglia adottando in vigna e in cantina metodi sostenibili. Per il Barolo del Comune di Monforte d'Alba (Cn) le uve di Nebbiolo sono raccolte a mano nei vigneti sulle colline esposte a sud-est, a 300-380 m s.l.m. Il vino affina in botti grandi per 24 mesi. Il corpo pieno, i tannini importanti lo rendono ideale con i secondi piatti di carne rossa e selvaggina ed è ottimo anche con i formaggi (€ 43).

ALTE CREAZIONI.



*Paella di Mare Fantasia con riso Bomba Oro di Spagna
su origini.risovignola.it*



Orisini CAPOLAVORI DI NATURA

Infinite interpretazioni di gusto, in una gamma di sei risi eccellenti. Pregiate varietà italiane lavorate a pietra e risi internazionali di altissima qualità. Per liberare l'estro e assaporare la bellezza.

RISO
VIGNOLA
1880

una Giornata speciale



APPENA I BAMBINI SI
SVEGLIANO, ANNUNCIATE
"OGGI SI FANNO ADDOBBI
E SI CUCINA INSIEME". UNA
SORPRESA, UN TEMPO
REGALATO A LORO. PER
ENFATIZZARE LA MAGIA
DEL NATALE CHE ARRIVA

testi e cura di Cristiana Cassé; bere giusto di Sandro
Sangiorgi







ALBERELLO DI PANE

Con dei tagliapasta dentellati, ricavate 7 dischi di diametro decrescente (da 14-16 cm per il più grande a circa 2-3 cm per il più piccolo) da 3 fette rettangolari di pane per tramezzini (per il disco più grande potete accostare due pezzi). Tostateli in forno. Lavorate 150 g di ricotta con 100 g di formaggio spalmabile e 20 g di grana padano Dop grattugiato; salate. Ricoprite i dischi di pane con la crema lasciando libero un bordo di 1 cm. Distribuite su ogni disco (tranne l'ultimo) qualche pezzetto di salmone (100 g in tutto) e impilateli. Intagliate una stella cometa nella parte centrale di una grossa carota lessata e adagiatela sull'alberello. Decorate con pezzettini di pomodoro.





Nel weekend che precede il Natale, ma anche durante le lunghe vacanze che lo seguono, dedicate un'intera giornata ai bambini. Un momento speciale tutto per loro, dove non ci sono adulti che brindano a propositi lontani dall'infanzia e dove il regalo non sta sotto il fiocco, ma nel tempo speso insieme. Ognuno avrà un compito da svolgere, che lo farà sentire "grande". Come un piccolo esercito di pace, adagio adagio, si caleranno nel ruolo. E non impazzite a pianificare chi fa cosa, lasciate che l'entropia si impadronisca della vostra famiglia. Ogni tanto date una voce: "Chi fa i vasetti di neve con i Babbo Natale?", "Chi

attacca gli orsetti alla corona?". E, soprattutto, "Chi mi aiuta a fare la crema per l'alberello di pane?". L'alberello è l'antipasto. C'è da incidere il pane per tramezzini con i dischi dentellati, c'è da mescolare la ricotta con altri formaggi, ridurre il salmone a tocchetti, spalmare, impilare e decorare. Con poche chiare indicazioni (e gli ingredienti già porzionati), i bimbi possono farlo da soli. E se verrà un po' storta pazienza. Sarà comunque buonissimo...

segue >

CANNELLONI DI
RICOTTA CON SALSA
DI BROCCOLETTI

pag. 86



Per il primo piatto (super goloso) di cannelloni, voi preparate le basi: un ripieno di ricotta, crescenza e scorza di limone, una besciamella senza burro (tenetela presente per alleggerire future lasagne o paste pasticciate), una crema di broccoletti frullati con panna e acciughe. La pasta è quella già pronta per le lasagne. E qui, ecco che entrano in campo le piccole pesti, ormai serissime e comprese nella parte. Farcire, arrotolare, nappare... possono farlo sotto l'occhio vigile di mamma. Intanto papà dirige l'allestimento della tavola e impartisce regole di bon ton: la forchetta a sinistra, il coltello a destra con la lama verso il piatto sennò ci fa male... Eh sì, scappa un sorriso. Il papà spesso queste cose non le sa. Imparerà anche lui, cellulare alla mano, e farà un figurone.

Piccoli chef all'opera

Il secondo piatto, un irresistibile polpettone, si può fare anche a quattro (piccole) mani impastando di santa ragione il macinato di maiale con pancarré sbriciolato, uova sbattute, mascarpone, grana, pistacchi e un po' di senape. Magari si può destinare a un adulto il compito di formare il cilindro di carne e bardarlo con le fettine bacon incrociate ad arte. Come contorno, sorprenderanno le patate cotte sul sale (scegliete le biologiche, che sono piccole e storte e assomigliano ai tartufi) da spalmare ancora calde con una fondente crema di robiola, erbe e pane nero sbriciolato. *segue >*





MENU

Alberello di pane

PREPARATE I VARI COMPONENTI IN ANTICIPO E ASSEMBLATE L'ALBERELLO ALL'ULTIMO.

Cannelloni di ricotta con salsa di broccoletti

CUCINATELI IL MATTINO E RISCALDATELI IN FORNO A 100° PER 15 MINUTI.

Polpettone di maiale con senape e bacon

COME PER I CANNELLONI.

Tartufi di patate con crema alle erbe

FATE LA CREMA IN ANTICIPO E INFORNATE LE PATATE SUBITO PRIMA DI GUSTARE L'ANTIPASTO.

Meringhette di Natale

SI POSSONO PREPARARE ANCHE IL GIORNO PRIMA CONSERVANDOLE IN BARATTOLI A CHIUSURA ERMETICA.

Pan speziato alla panna acida

FATE LA PANNA LA SERA PRIMA E CUOCETE IL DOLCE AL MATTINO.

TARTUFI DI PATATE CON
CREMA ALLE ERBE

pag. 86



POLPETTONE DI MAIALE
CON SENAPE E BACON

pag. 86



MERINGHETTE DI NATALE

Montate 120 g di albumi a temperatura ambiente con le fruste elettriche. Quando saranno triplicati di volume, aggiungete 240 g di zucchero semolato fine, poco per volta, continuando a montare. Infine incorporate 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, goccia a goccia, e montate ancora per 30 secondi. Tenendola per la punta, rovesciate sulla mano una tasca da pasticciere usa e getta e striatela con 3 sottili strisce di colorante alimentare rosso in tubetto. Rigidate nuovamente la tasca, riempietela con la meringa preparata e tagliate la punta della tasca. Disponete tanti piccoli ciuffi di meringa su una placca foderata con carta da forno e infornate a 100-110° per almeno 1 ora e mezza, o finché le meringhe saranno asciutte. Lasciatele raffreddare nel forno spento con lo sportello socchiuso. Per circa 60 meringhette.



Dolci e dolcetti

Il pan speziato, di anima piacevolmente e indiscutibilmente nordica (dove abita Babbo Natale d'altronde), implica un discreto lavoro di fruste elettriche per montare burro, zucchero e uova con le spezie. Per evitare di dover ritinteggiare le pareti della cucina, conviene che lo faccia un adulto. Ai bambini lasciate riempire lo stampo e preparare la panna acida (attenzione, va fatta la sera prima). Stesso problema per le meringhette, che a loro volta sono fatte di albumi montati a neve ferma con lo zucchero e poi variegate con un gioco di sac à poche per mani abili. I piccoli avranno il compito di sistamarle qua e là impilandole ad arte su vassoi e ciotoline. Sono, oltre che buone, molto decorative, ma questa funzione secondaria durerà ben poco: spariranno in un lampo. E così ecco che, nel voler fare un regalo ai vostri figli, lo avrete fatto anche a voi stessi: i bambini vi saranno infinitamente grati, avranno sonno presto e faranno sogni bellissimi.



PAN SPEZIATO
ALLA PANNA
ACIDA

pag. 86



BERE GIUSTO

IL MENU OFFRE L'OPPORTUNITÀ DI MUOVERCI CON UN SOLO VINO DA ACCOSTARE AI CIBI SALATI. "INEVITABILE" L'USO DI UN PRODOTTO EFFERVESCENTE, COME IL VERSATILE FRANCIACORTA DI RAVARINI A BASE DI PINOT MEUNIER. È ABILE, ATTRAVERSO IL GRADUALE PERLAGE, PRIMA NEL CONTRASTO DELLE SENSAZIONI MORBIDE E APPENA GRASSE DELL'ALBERELLO E DEI CANNELLONI, POI NELLA GESTIONE DEL GUSTO DEL SALMONE E DEI BROCCOLETTI. MA NON BASTA, LO SPUMANTE OTTENUTO A MONTICELLI BRUSATI SI ATTAGLIA ALLA TENEREZZA DEL POLPETTONE, APRE ALLA SPEZIATURA DELLA SENAPE E TROVA IL SUO APPRODO NELLE PATATE. ALLE MERINGHETTE E AL PAN SPEZIATO ACCOSTIAMO UN DISTILLATO DI PERE. E VENIAMO ORA AI BAMBINI, CUI RISERVIAMO COMBINAZIONI ORIGINALI ESPLORANDO IL NUTRITO GRUPPO DI FRUTTI DISPONIBILI IN AUTUNNO (RIDOTTI IN SUCCO). METÀ ANANAS E METÀ MELAGRANA PER LA PRIMA PARTE DEL MENU, COSÌ DA ACCOMPAGNARE LA TENEREZZA DEI CIBI SENZA SENSAZIONI STUCCHEVOLI. TRE QUARTI DI SUCCO D'ARANCIA E UN QUARTO DI CEDRO SULLA CARNE, PATATE COMPRESSE. METÀ MANDARINO, UN QUARTO DI MIRTILLO E UN QUARTO DI RIBES ROSSO PER I DESSERT (TEMPERATURA NON OLTRE I 10°).



CANNELLONI DI RICOTTA CON SALSA DI BROCCOLETTI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
680 CAL/PORZIONE

400 g di pasta fresca per lasagne
– **600 g di ricotta** – **115 g di crescenza**
– **90 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato** – **la scorza grattugiata di 1 limone non trattato** – **burro**
– **sale** – **pepe**
per la besciamella **450 ml di latte**
– **3 cucchiaini di farina** – **noce moscata**
– **sale** – **pepe**
per la salsa di broccoletti **450 g di broccoletti** – **150 ml di panna fresca**
– **6 filetti di acciuga sott'olio** – **1 spicchio d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Preparate la besciamella. Scaldare il latte e incorporate la farina setacciata, poca per volta, mescolando con una frusta. Fate sobbollire per 20 minuti continuando a mescolare; salate, pepate e profumate con un po' di **noce moscata**.

2 Preparate la salsa ai broccoletti. Dividete gli ortaggi in cimette, lavatele e cuocetele a vapore per 10 minuti (tenete da parte l'acqua di cottura). Saltatele in padella con 2 cucchiaini di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato, salatele ed eliminate l'aglio. Frullatele con 4 filetti di acciuga e un po' di acqua di cottura per ottenere una salsa piuttosto fluida. Lasciate intiepidire e poi unite la panna.

3 Preparate i cannelloni. Lavorate a crema la ricotta con la crescenza a pezzetti, 75 g di parmigiano, la scorza di limone, sale e pepe. Tagliate le sfoglie di pasta a metà nel senso della larghezza e farcite i rettangoli ottenuti con la crema di ricotta. Arrotolatele partendo dal lato corto e disponeteli in una pirofila imburata e riempita con metà della salsa ai broccoletti. Mescolate quella rimasta con la besciamella, distribuitela sui cannelloni e completate con il parmigiano rimasto, i filetti di acciuga restanti spezzettati e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 180° per 20 minuti.



POLPETTONE DI MAIALE CON SENAPE E BACON

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

800 g di carne macinata di maiale
– **300 g di bacon a fettine** – **100 g di mascarpone** – **100 g di pistacchi spellati** – **60 g di senape all'antica**
– **2 uova** – **4 fette di pancarré** – **50 g di grana padano Dop grattugiato**
– **1 scalogno** – **1 spicchio d'aglio**
– **1/2 cucchiaino di rosmarino tritato**
– **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate lo scalogno e l'aglio, tritateli e fateli appassire in padella a fiamma dolcissima con un po' d'olio ed un pizzico di sale. Unite il rosmarino tritato e togliete dal fuoco. Private le fette di pancarré della crosta e tritatele finemente. Spezzettate i pistacchi.

2 In una terrina impastate la carne con il soffritto, il pancarré, le uova sbattute con il grana, il mascarpone, i pistacchi e la senape; salate e pepate. Modellate un polpettone cilindrico e sistemate su un foglio di carta da forno oliato. Ricoprilo con le fettine di bacon incrociandole di sbieco nella parte superiore, richiudetelo nella carta da forno e quindi in un foglio di alluminio.

3 Infornate a 180° per 40 minuti. Poi togliete il polpettone dall'involucro e proseguite la cottura per 4-5 minuti con la funzione grill. Servitelo a fette accompagnato, se vi piace, con patate arrosto.

TARTUFI DI PATATE CON CREMA ALLE ERBE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA MINUTI
270 CAL/PORZIONE

18 piccole patate non trattate
– **250 g di robiola fresca** – **1 mazzetto di prezzemolo e aneto** – **1 fetta di pane di segale tipo Pumpernickel**
– **1 kg di sale grosso**

1 Rivestite una placca con carta da forno e distribuitemi il sale

in uno strato omogeneo. Lavate bene le patate, asciugatele e disponetele sul sale ben distanziate. Coprite con un foglio di alluminio rimboccandolo ai lati e infornate a 200° per 30 minuti. Spostate l'alluminio, girate le patate, riposizionate l'alluminio e proseguite la cottura per 30 minuti.
2 Nel frattempo, lavate le erbe, tritatele, tenetene da parte 1 cucchiaino e mescolate le restanti con la robiola e il pane sbriciolato. Trasferite la crema in una ciotola e cospargetela con le erbe tenute da parte.
3 Servite le patate ben calde e gustatele tagliate a metà e nappate con la crema di robiola.

PAN SPEZIATO ALLA PANNA ACIDA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

200 g di zucchero – **160 g di farina**
– **120 g di burro + quello per lo stampo**
– **1,8 dl di panna fresca** – **3 uova**
– **4 cialde per gelati** – **1 cucchiaino di cannella** – **1 cucchiaino di zenzero in polvere** – **1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere** – **1 bustina di lievito per dolci** – **cannella e zucchero colorato per completare**
per la panna acida **2 dl di panna fresca**
– **200 g di yogurt greco**

1 Preparate la panna acida. Mescolate la panna e lo yogurt e lasciate a temperatura ambiente per 24 ore mescolando di tanto in tanto.

2 Sbriciolate le cialde. Imburrate uno stampo da plumcake di 25 cm di lunghezza e spolverizdatelo con le briciole in modo da rivestirne fondo e pareti.

3 Con le fruste elettriche montate il burro e lo zucchero. Poi unite le uova (uno alla volta) e le spezie continuando a montare. Miscelate la farina e il lievito e mescolateli, a poco a poco, con la crema. Montate la panna e incorporate anch'essa. Versate il composto nello stampo e infornate a 180° per 30 minuti. Servite il pan speziato a fette con la panna acida e completate con un po' di cannella e zucchero colorato.



BRUT COSTE DI LEVANTE. SINFONIA N.3 DI COL VETORAZ.

L'armonia del Valdobbiadene DOCG

Interpreti d'eccellenza del Valdobbiadene DOCG, produciamo spumanti di grande equilibrio, armonia ed eleganza, ovvero la chiave della piacevolezza. Questo Valdobbiadene DOCG Brut proviene dai vigneti di collina esposti a levante, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali. È un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela.


Col Vektoraz
VALDOBBIADENE

mastrada

DA SERVIRE CON BOLLITI
E FORMAGGI STAGIONATI,
SORPRENDE IN QUESTE
CINQUE VERSIONI
DA PREPARARE IN CASA:
MIX DI FRUTTA
(E ORTAGGI) INSOLITI,
PROTAGONISTI
DI SFAVILLANTI
ANTIPASTI PICCANTINI.
CHE FANNO SUBITO FESTA

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia
Compagni, foto e styling di Laura Spinelli



TARTELLETTE CON
COTECHINO, PURÉ E
MOSTARDA ALLA FRUTTA
DISIDRATATA

pag. 94





ROTOCOLINI DI FILLO CON PROSCIUTTO DI PRAGA E MOSTARDA ALLE NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

**250 g di pere Williams - 250 g di mele
Golden - 4 gocce di estratto di senape
- 80 g di gherigli di noce - 200 g
di zucchero - 50 g di pasta fillo - 100 g
di prosciutto di Praga - 20 g di burro**

1 Tagliate le pere e le mele a metà, sbucciatele, eliminate i torsoli e riducetele a fettine. Trasferitele in una grossa ciotola, aggiungete lo zucchero, mescolate, copritele e lasciatele riposare per 24 ore.
2 Versate la frutta con il liquido che si è formato in una casseruola, portate a ebollizione leggera e cuocete per circa 20 minuti fino a ottenere un liquido sciropposo.
3 Unite 50 g di gherigli di noce spezzettati, spegnete, lasciate raffreddare il composto e unite le gocce di senape. Stendete un foglio di pasta fillo su un foglio di carta da forno e spennellatelo con

parte del burro fuso a bagnomaria. Tagliatelo a metà, sovrapponetelo le due parti e tagliate a rettangoli di circa 12x8 cm. Ripetete fino a esaurire la pasta fillo e il burro.
4 Disponete al centro di ognuno mezza fetta di prosciutto di Praga arrotolata, una fettina di pera o di mela e un gheriglio di noce sgocciolati dal liquido. Ripiegate ogni rettangolo a metà nel senso della lunghezza, chiudete i bordi e spennellate con il burro fuso rimasto. Cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti. Servite i bocconcini freddi.



TORTINI DI RICOTTA CON
MOSTARDA DI CASTAGNE

pag. 94



CROSTINI CON CARNE
SALADA E MOSTARDA
DI VERDURE

pag. 94



BARRETTE DI POLENTA CON MOSTARDA ALL'UVA E CEDRO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

**1 kg di uva bianca – 500 g di mele
renette – 1 pera Abate – 50 g di cedro
candito – 1 dl di Passito di Pantelleria
– 15 g di senape in polvere – 160 g
di farina di mais per polenta precotta
– 100 g di Roquefort – 20 g di burro
chiarificato – sale**

1 Lavate l'uva, staccate i chicchi, schiacciateli in una ciotola e lasciateli riposare per 24 ore a temperatura ambiente coperti con una garza sottile. Passateli con il passaverdura montato con il disco a fori piccoli e versate il succo ottenuto in una casseruola.

2 Sbucciate le mele e la pera, eliminate i torsoli, tagliatele a fettine sottili e trasferitele in una casseruola con il vino. Cuocetele su fiamma media fino a quando il vino sarà completamente evaporato. Unite il succo d'uva e proseguite la cottura fino a ottenere una consistenza sciropposa e lasciate raffreddare. Tagliate il cedro candito a piccoli dadini, unitelo alla frutta con la senape in polvere e mescolate.

3 Portate 6,5 dl di acqua al limite del bollore, unite una presa di sale e versate la farina di mais a pioggia mescolando con una frusta.

Cuocete su fiamma bassa per 8 minuti mescolando e unite 50 g di Roquefort spezzettato.

4 Spegnete il fuoco, mescolate fino a quando il formaggio si sarà sciolto e versate la polenta in una teglia di 18x24 cm rivestita con carta da forno. Livellate la superficie e lasciate raffreddare. Mettete la teglia in frigo per 4 ore. Prelevate la polenta dalla teglia e tagliatela a piccoli rettangoli. Sciogliete il burro chiarificato in padella e cuocetevi le barrette di polenta 5-6 minuti, girandole su tutti i lati finché diventano dorate. Scolatele su carta da cucina, trasferitele sul piatto da portata e completate ciascuna con un cucchiaino di mostarda e una scaglietta del Roquefort rimasto.



TARTELLETTE CON COTECHINO, PURÈ E MOSTARDA ALLA FRUTTA DISIDRATATA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

200 g di frutta disidratata mista (prugne snocciolate, cranberries, albicocche e uvetta) – 2 mele Granny Smith – 15 g di semi di senape scuri – 250 g di miele di acacia – 2 cucchiaini di aceto di mele – 200 g di pasta sfoglia in rotolo – 500 g di patate – 1 cotechino precotto da 300 g – 1,2 dl di latte – 10 g di burro – noce moscata – sale

1 Srotolate la pasta sfoglia e ricavate tanti dischi di 10 cm. Rivestite il fondo e il bordo di 8 stampi da tartelletta di 10 cm di diametro e bucherellate il fondo con una forchetta. Disponete all'interno di ogni stampino preparato un foglietto di carta da forno bagnata, strizzata e asciugata e riempite con fagioli secchi. Cuocete le tartellette per 20 minuti e lasciatele raffreddare. **2** Tagliate a tocchetti le albicocche e le prugne secche, trasferitele in una casseruola e unite l'uvetta e i cranberries. Sbucciate le mele, eliminate i torsoli, riducetele a dadini e uniteli nella casseruola. **3** Aggiungete anche i semi di senape, l'aceto di mele, il miele e mezzo litro di acqua o una quantità sufficiente per coprire la frutta. Portate a bollore e cuocete per circa 30 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. Nel frattempo, cuocete il cotechino secondo le modalità e i tempi indicati sulla confezione. Lavate le patate, cuocetele partendo da acqua fredda, per 30 minuti dall'inizio del bollore. Scolatele, sbucciatele e riducetele in purea passandole attraverso uno schiacciap patate.

4 Trasferitela in una padella posta su fiamma bassa, unite il burro a fiocchetti e, continuando a mescolare, versate a filo il latte intiepidito. Regolate di sale, unite una grattata di noce moscata e cuocete per 2 minuti. Riempite le tartellette con un cucchiaino di purè, mezza fetta di cotechino spellato e completate con la mostarda preparata.

TORTINI DI RICOTTA CON MOSTARDA DI CASTAGNE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
570 CAL/PORZIONE

300 g di castagne surgelate – 150 g di zucchero – 6 gocce di essenza di senape – 1 foglia di alloro – 300 g di ricotta di pecora – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cucchiaino di semi di finocchio – 3 foglie di radicchio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Cuocete le castagne in acqua in ebollizione aromatizzata con la foglia di alloro per circa 30 minuti o secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Eliminate l'alloro, scolatele e trasferitele in una casseruola. Unite 1,5 dl di acqua e lo zucchero, portate a ebollizione leggera e cuocete per 15 minuti. Levate la casseruola dal fuoco, lasciate intiepidire, unite le gocce di essenza di senape, mescolate e lasciate raffreddare.

2 Per i tortini di ricotta tritate finemente i semi di finocchio, trasferiteli in una ciotola, unite la ricotta scolata dal suo siero, il parmigiano, una presa di sale e 2 cucchiaini di olio. Frullate gli ingredienti con il mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

3 Suddividetela in 8 stampini da tartelletta lisci del diametro di 6 cm leggermente oliati e cuocete in forno caldo a 200° per 15-20 minuti. Lasciate intiepidire, sformate i tortini e serviteli tiepidi con un pezzo di foglia di radicchio e la mostarda di castagne.

CROSTINI CON CARNE SALADA E MOSTARDA DI VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

400 g di verdure pulite (finocchio, peperone rosso e giallo, cipolline borettane pelate, cavolfiore e carote) – 200 g di miele di acacia – 2,5 dl di vino bianco – 15 g di senape in polvere – 1/2 baguette – 100 g di carpaccio di carne salada – 80 g di Castelmagno – olio extravergine d'oliva

1 Lavate tutte le verdure, poi tagliate il finocchio a spicchi, i peperoni prima a falde e poi a losanghe, il cavolfiore in piccole cimette e le carote a fette in sbieco. Portate il vino a ebollizione in una casseruola, unite il miele e le verdure preparate, mescolate e proseguite la cottura su fiamma vivace per circa 20 minuti o fino a quando il liquido diventerà sciroposo.

2 Unite nel recipiente la senape in polvere, mescolate e lasciate raffreddare. Tagliate la baguette a fette di circa 1 cm di spessore, spennellate da entrambi i lati con poco olio, trasferitele su una teglia rivestita con carta da forno e fatele dorare da entrambi i lati sotto il grill del forno.

3 Lasciate raffreddare i crostini, disponete su ognuno mezza fettina di carne salada e una scaglia di Castelmagno. Completate con la mostarda di verdure e servite.

UN GRANDE FORMAGGIO da degustazione

UNA VERTICALE
DI GRANA PADANO
ABBINATO
A GUSTOSI SFIZI
SCELTI AD HOC
PER OGNUNA DELLE
SUE STAGIONATURE.
DAL DELICATO
12 MESI AL PREGIATO
RISERVA

a cura di Cristiana Cassé,
testi di Riccardo Lagorio,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Laura Spinelli

Il Grana Padano Dop ha conquistato fama mondiale grazie al suo sapore ricco e complesso e alle sue caratteristiche nutritive davvero straordinarie. Adatto come pochi altri alimenti alla dieta di tutti, dallo sportivo a chi svolge lavori sedentari, dal giovane a chi è entrato nella terza età, si è rivelato non solo un buon cibo quotidiano, ma anche trasversale, cioè associabile a un'ampia varietà di pietanze. Accanto alle classiche combinazioni con il vino, la

frutta secca o la birra, si possono infatti sperimentare abbinamenti meno convenzionali che esaltano ulteriormente le proprietà del Grana Padano Dop, come la dolcezza, la granulosità o la fragranza. Qualità che cambiano secondo il grado di stagionatura e che pertanto fanno accrescere il ventaglio di possibilità di accostamento. Inizia così un viaggio dove ci cimenteremo in abbinamenti inconsueti con Grana Padano Dop stagionati 12, 18 e 24 mesi Riserva.



GRANA PADANO DOP
12 MESI CON BACCHE
DI GOJI E SEMI DI SESAMO

GRANA PADANO DOP
24 MESI RISERVA
CON SUSINE DISIDRATE
E SEMI DI ZUCCA

GRANA PADANO DOP
18 MESI CON ALBICOCHE
DISIDRATE E SEMI
DI GIRASOLE

Spuntini di salute

FRUTTA DISIDRATATA E SEMI PER APPAGANTI ED EQUILIBRATI SPEZZAFAME

In accordo con i principi alimentari di oggi, che hanno l'obiettivo di promuovere una dieta equilibrata e diffondere le basi di un corretto stile di vita, si è scelto di affiancare al Grana Padano Dop frutta disidratata e semi edibili per il corretto apporto di vitamine e fibre.

Grana Padano Dop 12 mesi In abbinamento al gusto delicato, dai marcati sentori di latte, e alla pasta ancora elastica e morbida di un formaggio giovane, sono stati scelte le **BACCHE DI GOJI** e i **SEMI DI SESAMO**. La consistenza morbida e il gusto a metà tra l'asprigno e il dolce delle bacche di goji centrano perfettamente il proposito di abbinare al giovane Grana Padano Dop alimenti dal sapore delicato. Il vivace colore rosso delle bacche di goji è un elemento che contrasta visivamente con il bianco del formaggio e il beige dei semi di sesamo. Questi rafforzano nella dieta l'apporto di ferro e soprattutto di calcio, già ampiamente presente nel formaggio. Sotto il profilo organolettico, il sapore dolciastro e la consistenza meno croccante rispetto ad altri semi sono elementi che appagano al meglio l'accostamento.

Grana Padano Dop 18 mesi Per apprezzarlo sono state scelte albicocche disidratate e semi consistenti come quelli di gira-

sole. All'assaggio, la pasta finemente granulosa e friabile del Grana Padano Dop, nonché il suo colore paglierino scarico, si combinano alla perfezione con il gusto acidulo dell'**ALBICOCCA DISIDRATATA** e la contenuta croccantezza dei **SEMI DI GIRASOLE** che esaltano la misurata granulosità del formaggio. Una porzione di 100 g di Grana Padano Dop, 4 albicocche e una manciata di semi di girasole apportano la quantità di fibre, vitamine e minerali ideali per una sana merenda.

Grana Padano Dop 24 mesi Riserva Dopo una corsa serale o una nuotata in piscina, sono le **SUSINE DISIDRATATE** e i **SEMI DI ZUCCA** gli alleati ideali del Grana Padano Dop 24 mesi Riserva. Infatti, se da un punto di vista organolettico il formaggio presenta buona granulosità e sapidità, le susine si contraddistinguono per una certa croccantezza e si rivelano l'accompagnamento ideale. Sono inoltre utili nei momenti di stanchezza, favoriscono la tonicità della pelle e sono depurative. I semi di zucca, opportunamente tostati, concedono al palato quel piacevole senso di croccantezza e, secondo alcuni studi medici, favoriscono il sonno. Le sensazioni di frutta secca che si percepiscono nel formaggio accompagnano quelle torrefatte dei semi di zucca e leggermente acidule delle susine.

CRAKER AL GRANA PADANO E CREMA DI GOJI

STENDETE CON LA MACCHINETTA 150 G DI PASTA DA PANE E SPOLVERIZZATE LA SFOGLIA CON UNO STRATO SOTTILE DI SEMI DI SESAMO. PASSATEVI SOPRA IL MATTERELLO PER FARLI ADERIRE, TAGLIATE LA SFOGLIE IN STRISCE E RIPASSATELE NELLA MACCHINETTA PER ASSOTTIGLIARLE. DISPONETE LE SFOGLIE SU UNA PLACCA FODERATA CON CARTA DA FORNO E COSPARGETELE CON UN PO' DI GRANA PADANO DOP 12 MESI GRATTUGIATO. INFORNATE A 180° PER 15 MINUTI E FATE RAFFREDDARE. FATE AMMORBIDIRE IN ACQUA TIEPIDA O TÈ LEGGERO 5 CUCCHIAI DI BACCHE DI GOJI. SCOLATELE (TENETE DA PARTE IL LIQUIDO DI AMMOLLO) E FRULLATELE A CREMA CON 1 CUCCHIAINO DI SCIROPPO D'ACERO, QUALCHE GOCCIA DI ACETO DI MELE E, SE NECESSARIO, UN PO' DI LIQUIDO DELL'AMMOLLO. PASSATE AL SETACCIO LA CREMA. SPEZZETTATE LE SFOGLIE AI SEMI DI SESAMO E NAPPATELE CON LA CREMA.

ALBICOCCHE AL PATÉ DI GRANA PADANO

TOSTATE 60 G DI SEMI DI GIRASOLE IN PADELLA CON UN PIZZICO DI ZUCCHERO, UNO DI SALE E UNO DI PEPE. FATELI RAFFREDDARE E FRULLATELI CON 125 G DI GRANA PADANO DOP 18 MESI GRATTUGIATO. MESCOLATE IL MIX CON 2 CUCCHIAI DI RICOTTA E UN CUCCHIAINO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA. FORMATE CON IL PATÉ 12 PALLINE. Aprite a metà 6 ALBICOCCHE DISIDRATATE MORBIDE, FARCITELE CON LE PALLINE DI PATÉ E GUARNITE CON QUALCHE SEME DI GIRASOLE.

SCAGLIE DI GRANA PADANO CON TARTUFINI ALLE SUSINE

TOSTATE IN UNA PADELLA 80 G DI SEMI DI ZUCCA E FRULLATELI CON 120 G DI SUSINE DISIDRATATE MORBIDE A PEZZETTI: SE NECESSARIO, UNITE POCA ACQUA O TÈ LEGGERO. TRITATE ALTRI 50 G DI SEMI DI ZUCCA CON UN PIZZICO DI SALE. RIDUCETE IL COMPOSTO ALLE SUSINE IN PICCOLI TARTUFINI E PASSATELI NELLA GRANELLA DI SEMI DI ZUCCA PREPARATA. SERVITE I TARTUFINI SU SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP 24 MESI RISERVA.

CROSTINI ALLE UOVA DI TROTA E GRANA PADANO

SPREMETE IL SUCCO DI UNA MELAGRANA E CUOCETELO IN UN PENTOLINO CON 1/2 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO FINCHÉ SCIROPPOSO; LASCIATE RAFFREDDARE. TOSTATE 4 FETTE DI PANE BRIOSCIATO SUI DUE LATI. STRAPPAZZATE 4 UOVA IN PADELLA CON UNA NOCE DI BURRO, SALE E PEPE: QUANDO SONO ANCORA MORBIDE, UNITE 4 CUCCHIAI DI GRANA PADANO DOP 12 MESI GRATTUGIATO. DISTRIBUITE LE UOVA SULLE FETTE DI PANE TOSTATO, TAGLIATE A METÀ. GUARNITELE CON 1/2 CUCCHIAINO DI UOVA DI TROTA, UNA SCAGLIA DI GRANA PADANO DOP 12 MESI, QUALCHE GOCCIA DI SCIROPPO DI MELAGRANA E UN PO' DI ERBA CIPOLLINA TRITATA.

TAGLIATELLE IN VIOLA E CREMA DI GRANA PADANO

IMPASTATE 200 G DI FARINA CON 1 UOVO GRANDE E 25 ML DI SCIROPPO DI MIRTILLO. LASCIATE RIPOSARE LA PASTA PER 30 MINUTI, STENDETELA CON LA MACCHINETTA E RICAVATE LE TAGLIATELLE. FATE RIDURRE SUL FUOCO 3 DL DI PANNA FRESCA CON 100 G DI GRANA PADANO DOP 18 MESI GRATTUGIATO; PEPATE. LESSATE LE TAGLIATELLE, SCOLATELE E CONDITELE CON LA CREMA DI GRANA. SERVITELE A NIDO AIUTANDOVICI CON FORCHETTA E CUCCHIAIO E PONETE AL CENTRO DI OGNUNO UN CUCCHIAIO DI UOVA DI SALMONE. SPRUZZATE CON SUCCO DI LIMONE.

FLAN AL GRANA PADANO CON CAVIALE E SAMBUCCO

FATE BOLLIRE 2 DL DI LATTE CON 50 G DI CROSTA DI GRANA PADANO DOP 24 MESI RISERVA SPEZZETTATA; FATE RAFFREDDARE E FILTRATE. PORTATE A EBOLLIZIONE 2 DL DI PANNA FRESCA CON 50 G DI GRANA PADANO DOP 24 MESI RISERVA GRATTUGIATO E IL LATTE FILTRATO E SPEGNETE SUBITO IL FUOCO. INCORPORATE 5 TUORLI, UNO ALLA VOLTA, MESCOLANDO COSTANTEMENTE, REGOLATE DI SALE E PEPATE. VERSATE IN 4 COCOTTE E CUOCETE I FLAN A BAGNOMARIA IN FORNO CALDO A 120° PER 50 MINUTI; FATELI RAFFREDDARE. SERVITELI SPENNELLATI CON UN VELO DI SCIROPPO DI SAMBUCCO E GUARNITI CON UN CUCCHIAINO DI CAVIALE OSCIETRA.

Assaggi gourmand

MATRIMONI FELICI CON PREGIATE UOVA DI PESCE E SCIROPPI DI FRUTTA

Abbinamenti curiosi e intriganti, adatti anche a una tavola di festa o a una merenda di auguri, sono quelli del Grana Padano Dop, nelle diverse stagionature, con le uova di pesce e gli sciroppi di frutta diluiti con acqua.

Grana Padano Dop 12 mesi

La pasta compatta del formaggio giovane, più duttile rispetto alle maggiori stagionature, può essere accompagnata da **UOVA DI TROTA** e **SCIROPPO DI MELAGRANA**. Le uova di trota possiedono infatti una consistenza leggermente elastica e croccante con una nota salata appena accennata. L'aroma fruttato e la sottile astringenza dello sciroppo di melagrana concorrono da una parte a rinsaldare la freschezza del Grana Padano Dop, dall'altra a detergere il palato dalle sensazioni tattili di untuosità del formaggio e delle uova.

Grana Padano Dop 18 mesi

Anche il Grana Padano Dop 18 mesi può avere come compagni di viaggio uova di pesce e sciroppo di frutta. Il gusto lattico, ancora prevalente nel formaggio, inizia a trasformarsi negli aromi più tipici del Grana Padano Dop: erbacei e di frutta secca. A questo punto di stagionatura si sono sviluppate una modesta friabilità e la comparsa dei cristalli di calcio lattato, che donano una gradevole granulosità. Le croccanti **UOVA**

DI SALMONE bene si accostano a queste caratteristiche: rotolano sulla lingua e scoppiano sul palato liberando un gradevole gusto iodato. Lo **SCIROPPO DI MIRTILLO** possiede la corretta acidità e l'idoneo grado di astringenza che permette di detergere le papille e fare apprezzare un'altra scaglia di Grana Padano Dop cosparsa di uova di salmone.

Grana Padano Dop 24 mesi

Riserva Due degli aspetti organolettici che caratterizzano maggiormente il Grana Padano Dop 24 mesi Riserva sono la granulosità e il profumo evoluto di frutta secca. Lo accompagna al meglio il **CAVIALE OSCIETRA**, ovvero le uova di storione della varietà *Guelddenstaedtii*. Il colore antracite dai riflessi bruniti e la dimensione di circa 3 mm sono la premessa visiva al profumo di frutta secca e alla fragranza di burro e di riccio di mare. L'avvenuta formazione di grana nel formaggio trova un formidabile alleato nella croccantezza del caviale. Il gusto floreale e intenso dello **SCIROPPO DI SAMBUCCO** accompagna le marcate note di fieno e di frutta secca del Grana Padano Dop 24 mesi Riserva e il retrogusto iodato del caviale. Le note dissetanti dello sciroppo offrono la possibilità di gustare ancora il Grana Padano Dop e il caviale dopo il primo sorso.



GRANA PADANO DOP
12 MESI CON UOVA
DI TROTA E SUCCO
DI MELAGRANA

GRANA PADANO DOP
24 MESI RISERVA CON
CAVIALE OSCIETRA
E SCIROPPLO DI SAMBUCCO

GRANA PADANO DOP
18 MESI CON UOVA
DI SALMONE
E SCIROPPLO
DI MIRTILLO

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETA edizioni



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.



FOTO COURTESY AZIENDA DEGIOVANNI



Olio per grandi piatti

PER RENDERE IMPECCABILI E ANCORA PIÙ ORIGINALI LE RICETTE TRADIZIONALI DEL NATALE BASTA SCEGLIERE QUELLO GIUSTO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Durante le festività ci si ritrova in più occasioni seduti attorno a tavole imbandite per festeggiare con le persone più care questi momenti speciali suggellati dal buon cibo, spesso legato alle tradizioni locali e capace soprattutto di mostrare la cura con cui è stato preparato. A cominciare dalla scelta degli ingredienti, tra i quali l'olio. L'extravergine, infatti, è decisamente protagonista della cena della Vigilia, quando in ogni regione d'Italia si portano in tavola principalmente portate a base di pesce. Se crostacei o insalate di mare sono diffusi un po' ovunque, in Liguria non manca quasi mai il cappon magro. Nato come piatto di recupero a base di gallette bagnate e pesce povero, si

è trasformato in una ricetta sontuosa. In questo caso, il consiglio di usare un delicato e armonioso olio da Taggiasca non ha solo ragioni territoriali ma anche di gusto. Per un'insalata di polpo alla siciliana, arricchita da pomodorini secchi, olive, capperi o erbe aromatiche, ci vuole qualcosa di appena più deciso, come un olio campano da olive di Ravece, dalle fresche note di pomodoro. Se spesso gli spaghetti con le vongole uniscono idealmente i menu della Vigilia di tutta Italia – per cui si presta ugualmente un buon extravergine di Taggiasca o una Peranzana pugliese – nel Lazio è consuetudine preparare la ricca minestra di broccoli e arzilla, in cui la dolcezza del broccolo romano incontra il gusto pieno del brodetto di razza chiodata insaporito dal soffritto di aglio, filetti di acciuga e pomodori, con l'aggiunta di pasta come quadrucci o spaghetti spezzati. *segue >*

OLEOTURISMO ONLINE PER SCOPRIRE I NOSTRI TERRITORI

C'è una nuova comunità virtuale dedicata all'olio extravergine di oliva e a chi ama scoprirne le sfumature di aromi e sapori, ma anche territori e tradizioni. È il nuovo portale Goliosi che ha come protagonista principale proprio l'oleoturismo ed è stato pensato per mettere in contatto le aziende e tutte le persone interessate al mondo dell'olio. Dalle visite in azienda ai corsi di cucina, dalle degustazioni alla mixology a tema, fino alla selezione dei ristoranti più attenti all'argomento (e, in un prossimo futuro, anche corsi di formazione per le aziende e corsi di avvicinamento all'olio per gli appassionati). La piattaforma digitale dà anche la possibilità di recensire le esperienze fatte per una vera interazione con il territorio, legando il viaggio a questo prodotto centrale per il nostro patrimonio culturale (goliosi.it).

CONSERVE ANTISPRECO: IL RIUSO SANO E GOLOSO

Cha sia una scatoletta di tonno sottolio, un vasetto di acciughe o di verdure, dopo l'utilizzo l'olio di conserva diventa spesso una noia perché va smaltito con un po' di attenzione. Inoltre, buttarlo è un vero spreco. Ma possiamo guardarlo in modo diverso e considerarlo come un ingrediente. Se si tratta di olio d'oliva e in particolare extravergine, dalle più elevate proprietà nutrizionali e conservanti, lo si può utilizzare per condire insalate o altri piatti a piacere, rafforzandone il sapore e apportando caratteristiche nutritive aggiuntive. Nel caso delle conserve ittiche, per esempio, l'olio assorbe dal pesce nutrienti come gli Omega-3 e la vitamina D, che si sommano ai benefici acidi grassi insaturi dell'olio stesso. L'idea di promuovere questa pratica sostenibile è di Gruppo Consorcio, azienda spagnola specializzata in conserve di tonno bianco e acciughe, che garantisce l'utilizzo di un liquido di condimento senza conservanti e coloranti artificiali. Ma il consiglio vale naturalmente per tutti i prodotti di alta qualità.

Qui ci vuole un olio saporito e appena sbilanciato sul piccante, come quelli laziali da Caninese o Itrana (in versione intensa). E per i piatti più robusti del pranzo di Natale? In alcuni casi la scelta dell'olio giusto fa la differenza. Ad esempio l'insalata di nervetti della tradizione lombarda, in cui zampetti e girelli di vitello lessati nel brodo vegetale, a volte arricchiti con cipolle o fagioli, sono conditi con sale, pepe, aceto e olio: qui l'ideale è un elegante e armonico extravergine del Garda a base di Casaliva. Oppure l'agnello al forno con le patate, grande classico della tradizione leccese, che si arricchisce dei profumi di erbe aromatiche e pecorino, dà il meglio di sé con l'immane aggiunta di olio extravergine: perfetto quello da varietà Peranzana, profumato e dalle belle note equilibrate di amaro e piccante.

AGNELLO CON PATATE AL FORNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
50 MINUTI
COTTURA 1 ORA
E 30 MINUTI
850 CAL/PORZIONE

1,5 kg di cosciotto d'agnello tagliato a pezzi – **1,2 kg di patate** – **2 spicchi d'aglio** – **200 g di pangrattato** – **4 cucchiaini di pecorino romano grattugiato** – **origano** – **1 mazzetto di prezzemolo** – **olio extravergine d'oliva Peranzana** – **sale** – **pepe**

1 Tritate finemente il prezzemolo e con gli spicchi d'aglio spellati. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette non troppo spesse; mettetele in una teglia e conditele con l'olio, il trito di prezzemolo e aglio, il pangrattato, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolatele accuratamente. Foderate una pirofila con carta da forno e distribuite sul fondo metà delle patate preparate.

2 In una teglia a parte, mettete i pezzi di cosciotto d'agnello e cospargeteli con abbondante origano. Salate, pepate e mescolate in modo che la carne si insaporisca bene.
3 Prelevate i pezzi di carne, sistemateli sulle patate e completate con le fette di patate rimaste. Coprite con altra carta da forno e cuocete in forno a 180° per circa 1 ora. Togliete la carta, proseguite la cottura per altri 30 minuti e servite.



Abbinamenti perfetti

Supremo Degà Monocultivar Caninese Bio, Andrea Degiovanni, Vetralla (VT) Da piante di varietà Caninese coltivate vicino al lago di Vico nasce questo extravergine dal fruttato medio-intenso con spiccate note erbacee e vegetali e un finale di mandorla e pepe. Perfetto con la minestra di broccoli e arzilla (bottiglia da 500 ml, 18 euro).

Uliva Dop Garda Trentino, Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN), Monovarietale di olive Casaliva raccolte in anticipo, è un elegante fruttato medio con sentori di carciofo, mela, pinolo e mandorla, ideale per tutte le insalate ricche, inclusa quella di nervetti (bottiglia da 500 ml, 27 euro).

Grand Cru Taggiasco di Montagna, Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, Imperia Da sole olive di Taggiasca coltivate a 600 metri di altitudine alle spalle del golfo ligure, nasce quest'olio dal sapore più deciso e fruttato rispetto al solito pur con la tipica dolcezza. Piacevolmente piccante, insaporisce egregiamente il cappon margo (bottiglia da 500 ml, 26 euro).



SAPORI&... IL VIAGGIO NELL'ECCELLENZA FIRMATO CONAD



UN'ESPERIENZA DI GUSTO ALLA SCOPERTA DI OLTRE 700 PRODOTTI CHE VALORIZZANO TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Gli esploratori del gusto non si pongono limiti: viaggiano tra passato e futuro, tra tradizione e innovazione, sempre alla ricerca dei prodotti alimentari che esprimono sia il meglio dei sapori locali e del genius loci di un territorio, sia l'audacia di nuovi accostamenti e la possibilità di regalare un tocco di creatività in cucina.

Ad accompagnarli in questa "caccia ai tesori enogastronomici" è l'insegna Conad attraverso Saporì&, un percorso alla scoperta di oltre 700 prodotti, attentamente

selezionati per la loro unicità, il loro eccellente profilo gustativo e l'elevata qualità. Un'offerta ampia e sempre in evoluzione, che racchiude le due anime premium dei prodotti Conad: il brand Saporì&Dintorni, che da oltre vent'anni è l'ambasciatore delle eccellenze regionali italiane, e Saporì&Idee, l'anima più innovativa, che esplora l'universo degli ingredienti gourmet, degli accostamenti inediti e delle nuove frontiere del gusto. Dalla loro unione in Saporì& si apre un mondo di gratificanti opportunità e inediti piaceri, che rendono

unica e speciale ogni occasione. Che si tratti di preparare un menu da masterchef per fare un figurone con gli ospiti, oppure di rendere speciale un momento quotidiano con chi amiamo o semplicemente di soddisfare la voglia di provare qualcosa di insolito a tavola, Conad è sempre un'autentica garanzia di prodotti premium, selezionati da esperti e capaci di esprimere tutte le anime dell'eccellenza enogastronomica. Con Saporì& tradizione e innovazione si fondono portando sulle tavole degli italiani prodotti di altissima qualità e sapori indimenticabili.

IDEE ONLINE

IL VIAGGIO NELL'ECCELLENZA DI CONAD PROSEGUE ANCHE ONLINE, ATTRAVERSO IL SITO DEDICATO **SAPORIE.COM** CHE CELEBRA L'OFFERTA PREMIUM DI PRODOTTI CONAD ATTRAVERSO RICETTE, CONSIGLI E PROPOSTE DI VACANZE ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI.

SAPORI&
Viaggio nell'Eccellenza

Forme

incantevoli





ANTIPASTI COME PICCOLI CAPOLAVORI
APRONO PRANZI E CENE DELLE FESTE.
COSTRUITI CON CURA, UN PEZZO
ALLA VOLTA, SEGUENDO UNO SCHEMA
PRECISO, SOSTITUISCONO
EGREGIAMENTE IL CLASSICO
CENTROTAVOLA E SCATENANO
L'APPETITO FACENDO GIÀ PRESAGIRE
IL PIACERE DELLE PROSSIME PORTATE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

STELLA DI TRAMEZZINI DI MARE

FACILE
PER 16 PERSONE (2 STELLE
DA 32 PEZZI CIASCUNA)
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

8 fette di pane per tramezzini senza crosta da 12x24 cm – 1 melagrana – un ciuffo di aneto – erba cipollina

per la farcia alle acciughe 120 g di burro morbido – 40 g di acciughe sott'olio sgocciolate – 2 cucchiaini di prezzemolo tritato – la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati
per la farcia al salmone 160 g di salmone affumicato – 3 cucchiaini di crème fraîche – 1 cucchiaino raso di capperi dissalati – un ciuffo di aneto – pepe

per la farcia al tonno 1 avocado maturo – 100 g di tonno sott'olio sgocciolato – 1 lime – sale – pepe
per la farcia ai gamberi 120 g di code di gamberi già sgusciate – 60 g di cannellini cotti – 1 rametto di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate la farcia di acciughe. Tritate le acciughe, mescolatele con il burro, il prezzemolo, la scorza di limone e tenete tutto da parte.

2 Fate la farcia di salmone. Frullate il salmone con la crème fraîche e un pizzico di pepe, tritate finemente i capperi e l'aneto, quindi mescolateli alla crema di salmone e tenete da parte.

3 Fate la farcia di tonno. Schiacciate la polpa dell'avocado in una ciotola, unite il tonno sbriciolato finemente, la scorza del lime e 2 cucchiaini del suo succo, regolate di sale, pepate e tenete da parte.

4 Fate la farcia di gamberi. Scaldate 3 cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio e gli aghi di un rametto di rosmarino. Dopo 1 minuto unite i cannellini, condite con sale e pepe, lasciate insaporire, togliete dal fuoco, eliminate l'aglio e frullate il tutto. Nella stessa padella unite 2 cucchiaini d'olio, aggiungete le code dei gamberi e fateli cuocere a fiamma vivace per un paio di minuti o finché avranno cambiato colore. Lasciateli intiepidire, tritateli e mescolateli con la crema di cannellini e rosmarino. Regolate di sale, pepate e tenete da parte.

5 Spalmate i 4 ripieni su 4 fette di pane e chiudetele con altre 4 fette. Ricavate da ogni sandwich 8 tramezzini quadrati di 6 cm circa di lato e tagliateli in 2 triangoli ciascuno. In tutto realizzerete 64 triangoli.

Su un piatto da portata, con 16 triangolini realizzate la stella dello schema ricomponendo. Con altri 16 fate un secondo strato sovrapposto al primo. Realizzate un'altra stella su un secondo piatto con i tramezzini rimasti. Decorate le stelle con i chicchi della melagrana, ciuffetti di aneto e qualche pezzetto di erba cipollina. Se preparate i sandwich in anticipo, coprite i tramezzini con fogli di carta da cucina bagnati e strizzati e conservateli in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.



Piatto Toniolo
Ceramiche; palline
e stellina Viridea.
In tutto il servizio:
illustrazioni
ad acquarello
di Stefania Aledi.
Indirizzi
a pagina 226





TORTA DI ALBERELLI AL GORGONZOLA E CAVOLO ROMANESCO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
450 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 00 – 135 g di burro
– 1 uovo + 1 tuorlo – 7 g di sale

per la farcia 1 cavolo romanesco – 3 uova – 100
ml di latte – 150 ml di panna – 150 g di gorgonzola
– 40 g di granella di mandorle – un cucchiaino di
bacche di pepe rosa – sale – pepe

1 Impastate la farina con il burro a cubetti, 30 ml di acqua fredda, uovo e tuorlo e il sale. Non lavorate troppo l'impasto e appena è assemblato formate un disco, avvolgetelo nella pellicola e fatelo raffreddare in frigorifero per un'ora.

2 Dividete il cavolo romanesco in cimette, lavatele e, prima di cuocerle selezionate le più grandi e appuntite per decorare la superficie; pesatene circa 200 g delle rimanenti. Tenendole separate cuocetele tutte al vapore per 5 minuti o finché saranno leggermente al dente.

3 Rivestite di carta da forno uno stampo a cerniera da circa 22 cm di diametro. Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno fino allo spessore di circa 3 mm e rivestite il fondo e i bordi dello stampo. Paregiate il bordo esterno con un coltello, coprite la pasta con un foglio di carta da forno e i fagioli secchi o le apposite sfere per la cottura in bianco e infornate a 200° per circa 15 minuti. Eliminate carta e fagioli,

bucherellate la pasta con una forchetta e infornate nuovamente per altri 5 minuti.

4 Nel frattempo mescolate le uova con il latte, la panna e il sale, unite il gorgonzola sbriciolato, regolate di sale e pepate. Abbassate la temperatura del forno a 180°. Sistemate le cimette di cavolo sul fondo della torta, versatevi sopra il composto di uova e formaggio e infornate nuovamente per circa 30 minuti o finché il ripieno risulterà fermo e sodo al tatto. Lasciate intiepidire la torta, trasferitela su un piatto da portata, sistemate gli alberelli di cavolo romanesco sulla superficie creando un paesaggio e spolverizzate la superficie rimasta libera con la granella di mandorle. Completate con qualche bacca di pepe rosa sugli alberelli.

Tovaglia Once
Milano; tovagliolo
Society Limonta;
vassoio Così
Tabellini;
portacandele e
palline Viridea.
In tutto il servizio:
illustrazioni
ad acquarello
di Stefania Aledi.
Indirizzi
a pagina 226



**PANETTONE GASTRONOMICO
AI SALUMI CON LE CASETTE**

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE E 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per il panettone 600 g di farina 0 – 250 g di yogurt bianco – 200 ml di olio di semi di girasole o mais – 200 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 160 ml di latte – 6 uova – 2 bustine di lievito per torte salate – 150 g di provola affumicata a cubetti – sale – pepe

per le casette 50 g di farina 00 – 50 g di farina di riso – 50 g di farina di mandorle – 50 g di burro freddo – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 50 g di mascarpone – sale – pepe
per le farce 120 g di bresaola a fette – 150 g di robiola del Beck o altra robiola – 20 g di noci tritate – mezza mela annurca – mezzo limone – 120 g di mortadella con i pistacchi – 150 g di stracchino – 30 g di granella di pistacchi – 150 g di mascarpone – 3-4 cucchiaini di Porto – 120 g di prosciutto di Praga – sale – pepe

1 Fate il panettone. Foderate con carta da forno 2 stampi a cerniera da 18-20 cm di diametro. In una ciotola mescolate la farina con lievito, sale, pepe e parmigiano. In un'altra ciotola sgusciate le uova e mescolatele con l'olio, il latte e lo yogurt. Unite tra loro tutti gli ingredienti e mescolate per ottenere un composto compatto e omogeneo. Aggiungete la provola a cubetti, mescolate e suddividete l'impasto nei due stampi. Infornate per 30-35 minuti a 180° o finché saranno gonfi e dorati verificando con lo stecchino che l'impasto sia asciutto. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

2 Fate le casette. Mescolate le 3 farine con il parmigiano, sale e pepe. Incorporate il burro freddo a pezzetti e impastate rapidamente. Formate una palla appiattita, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo per almeno 30 minuti. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, fatelo raffreddare in frigo per 20 minuti o in freezer per 10 e, una volta freddo, con un coltellino ritagliate alcune casette di dimensioni e forme diverse. Sistematele su una placca rivestita di carta da forno e cuocetele a 180° per circa 12 minuti finché risulteranno leggermente dorate.

3 Fate le farce. Mescolate la robiola con le noci tritate e un pizzico di pepe. Tagliate la mela a spicchi, bagnateli con il succo di limone e asciugateli. Mescolate lo stracchino con la granella di pistacchi e pepate; il mascarpone con il Porto, sale e pepe.

4 Ricavate dai panettoni in tutto 5 dischi da 1 cm di spessore e una sola calotta superiore (l'altra calotta potrà essere consumata separatamente) e farciteli a due a due. Spalmate il primo disco con la robiola alle noci, copritelo con le fette di bresaola, le fettine di mela, una macinata di pepe e coprite con il secondo disco. Spalmate il terzo disco con lo stracchino ai pistacchi, coprite con le fette di mortadella e chiudete con il quarto disco. Spalmate il quinto disco con il mascarpone al Porto, copritelo con le fette di prosciutto e coprite con la calotta superiore. Sovrapponete le 3 coppie di fette ricostituendo il panettone e trasferitelo sul piatto da portata. Decorate le casette con il mascarpone: inseritelo in una sac à poche con piccola bocchetta liscia e spremetene un poco sul tetto per simulare la neve, più altre piccole quantità per disegnare porte e finestre aiutandovi con una spatolina da trascinare verso il basso. Posizionate le casette sul panettone sostenendole con alcuni stuzzicadenti e servite.

Calice LSA;
decoro a forma
di stella Viridea.
Illustrazione
ad acquarello
di Stefania Aledi.
Indirizzi
a pagina 226



CORONA DI CONETTI DI PASTA FILLO RIPIENI

ELABORATA
PER 8 PERSONE (CIRCA 60 PEZZI)
PREPARAZIONE 3 ORE
COTTURA 40 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1 confezione di pasta fillo da 300 g (13-15 fogli da 37x 25 cm) – olio extravergine d'oliva – timo fresco – sale – pepe

per la farcia ai pomodori secchi 40 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 300 g di ricotta di pecora – 2 cucchiaini di pecorino romano grattugiato – un cucchiaino di origano secco

per la farcia ai carciofi 300 g di ricotta vaccina – 200 g di cuori di carciofo a spicchi surgelati – 1 spicchio d'aglio – un bicchiere di vino bianco – 20 g di olive taggiasche denocciolate – 2 cucchiaini di menta, prezzemolo e maggiorana tritati

per la farcia alle cipolle caramellate 300 g di ricotta di capra – 2 cipolle dorate – 1 cucchiaino colmo di zucchero – 2 cucchiaini di aceto balsamico – 2 cucchiaini di parmigiano reggiano Dop grattugiato

1 Preparate i ripieni. Tritate finemente i pomodori secchi e mescolateli con la ricotta, il pecorino e l'origano. Regolate di sale e pepate. Scaldate 3 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio in camicia e un cucchiaino di erbe, unite i carciofi a spicchi e fateli rosolare a fuoco vivace per 2-3 minuti. Salateli, bagnateli con il vino bianco, coprite la padella, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti mescolando spesso. Quando tutto il vino si sarà asciugato e i carciofi saranno teneri spolverizzateli con le erbe, toglieteli dal fuoco, eliminate l'aglio, e tritateli finemente con le olive. Mescolate il trito con

la ricotta, regolate di sale e pepate. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente, scaldate 3 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente e fatele rosolare dolcemente per 2-3 minuti. Salateli, bagnate con un mestolino d'acqua e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Spolverizzate con lo zucchero, bagnate con l'aceto balsamico, profumate con alcune foglioline di timo e fate caramellare le cipolle mescolando continuamente. A fine cottura tritate finemente le cipolle, mescolatele con la ricotta e il parmigiano, regolate di sale e pepate. Trasferite i 3 ripieni in 3 sac à poche con una bocchetta liscia di circa 3 mm di diametro e conservateli al fresco.

2 Versate 2 dita d'olio in un bicchiere. Srotolate i fogli di pasta fillo e teneteli coperti con la plastica che li avvolge e un canovaccio umido in modo che non si seccino. Lavorate un foglio di pasta fillo alla volta. Sistematelo sul piano di lavoro e spennellatelo con l'olio; ricavate da ognuno 4-6 quadrati o rettangoli di dimensioni leggermente diverse e arrotolate ogni pezzo su se stesso formando tanti coni lunghi e stretti. Farcite i coni di pasta con i diversi ripieni senza arrivare fino al bordo (in cottura la ricotta tenderà ad aumentare il suo volume) e allineateli su 3 teglie foderate di carta da forno.

3 Infornate i coni a 180° per 8-10 minuti o finché avranno raggiunto una bella colorazione dorata. Appena riuscite a maneggiarli sistemateli a corona su un grande piatto da portata e guarnite la parte centrale con qualche rametto di timo. I conetti sono buoni sia tiepidi che freddi. Se volete riscaldarli fatelo nel forno perché nel microonde diventerebbero molli.



Emilia

Lo specialista del cioccolato per i tuoi dolci.
Da sempre.

SALE&PEPE PER VAL D'OCA

Ripide e soleggiate,
le colline di
Valdobbiadene
custodiscono filari
di uva Glera che si
arrampicano tra
boschi e prati. Il
clima, mitigato dalle
Prealpi, dona ai
grappoli freschezza
e intensità, creando
il terroir unico del
Prosecco Superiore

**UNA STORIA
DI ECCELLENZA
ITALIANA, OGGI
APPREZZATA NEL
MONDO, CAPACE
NEI DECENNI
DI VALORIZZARE
L'UVA GLERA,
LE COLLINE DI
VALDOBBIADENE
E UNA QUALITÀ
SENZA ALCUN
COMPROMESSO**

Se c'è un vino
in Italia, che
ci invidiano
da anni in tut-
to il mondo, questo è sicura-
mente il Prosecco Superiore
di Conegliano e Valdobbia-
dene. Nelle molteplici decli-
nazioni di stile e di gusto, la
freschezza olfattiva e gustativa
di questi spumanti, la loro leg-
giadria d'insieme ma anche l'ec-
cezionalità che esprimono nelle
tante occasioni di consumo e di
abbinamento rendono tali vini



Val d'Oca

CONTEMPORARY CLASSIC

unici e, soprattutto, inimitabili. Da oltre trent'anni Val d'Oca è protagonista di questo successo, sublimando, con le proprie linee produttive, quell'unicità di storia, uomini, uva e ambiente rappresentata dalle colline di Valdobbiadene. Brand specializzato per il canale della ristorazione e dell'hotellerie della Cantina Produttori di Valdobbiadene, Val d'Oca si ispira al nome dell'omonima collina interamente coltivata a Glera, varietà a bacca bianca impiegata per la produzione del Prosecco. Un legame forte con uva e ambiente quello di Val d'Oca, che si esprime attraverso i vini delle denominazioni Prosecco Doc, Asolo Prosecco Superiore Docg e, soprattutto, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, cuore storico della tipologia in cui la Cantina si

distingue per il controllo di diversi ettari nel piccolo benché famoso areale di Cartizze e di un'ampia superficie nelle Rive della denominazione. Vigneti eroici per le forti pendenze che richiedono un lavoro esclusivamente manuale (più di 800 ore per ettaro all'anno), nel linguaggio locale, il termine Rive indica quei vigneti scoscesi e impervi aggrappati sui rilievi collinari che disegnano l'intero territorio di Valdobbiadene, con i grappoli di Glera provenienti da un unico Comune o frazione di esso. Per Val d'Oca le Rive, così come il Cartizze, rappresentano la voce più alta del territorio, un'espressione di identità che, a ogni calice, rinnova quel messaggio di classicità contemporanea proprio della filosofia di questa cantina. Tra le 43 Rive della denominazione, Val d'Oca si esprime in quelle

di Colbertaldo, Santo Stefano e San Pietro di Barbozza, veri e propri cru che regalano tre distinti stili di vino. Intenso e fruttato, con note tropicali, di albicocca, glicine e acacia il Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Docg, dal gusto equilibrato e fresco. Mediterraneo di pesca, zagara e albicocca, invece, gli aromi degli spumanti di Santo Stefano, dal palato balsamico e sempre molto eleganti. Floreali e freschi di lemongrass e mela verde, infine, i vivaci calici da Glera delle Rive di San Pietro di Barbozza, dal gusto sapido, aristocratico e vibrante. Identità, lavoro e valore sono i pilastri della viticoltura e della produzione di Val d'Oca, imprescindibile dal territorio di origine e testimone di questo, nelle sue tante declinazioni, attraverso vini originali e di grande personalità.

ABBINAMENTI D'ELEZIONE PER IL PROSECCO SUPERIORE RIVE

VERSATILE COME POCHI ALTRI SPUMANTI, IL PROSECCO SUPERIORE RIVE SI ARRICCHISCE DI COMPLESSITÀ E RICCHEZZA OLFATTIVA, ASPETTI CHE ALLARGANO ANCORA DI PIÙ IL PARTERRE DI ABBINAMENTI GASTRONOMICI. ANTIPASTI MARE E CRUDI DI PESCE RAPPRESENTANO LA PRIMA SCELTA PER LA TIPOLOGIA CHE, GRAZIE ALLA SUA FRESCHEZZA, ESALTA L'ELEGANZA DI QUESTE PREPARAZIONI. TUTTAVIA LA STRUTTURA AGILE MA SEMPRE VIBRANTE DEI PROSECCO SUPERIORE RIVE, INSIEME ALL'ARTICOLAZIONE AROMATICA DI FRUTTI MEDITERRANEI, TROPICALI E FIORI, NON DISDEGNA ABBINAMENTI CON SALUMI E TORTE SALATE OLTRE CHE, OVVIAMENTE, FRITTURE VEGETALI E DI PARANZA. BENE, INFINE, ANCHE CON I PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE MARINARA OPPURE CON I RISOTTI AL RADICCHIO O AGLI ORTAGGI DI STAGIONE.







di Natale

TRADIZIONE DI FAMIGLIA

PIATTI INDIMENTICABILI DA PREPARARE OGNI ANNO,
LENTAMENTE E A PIÙ MANI, PER RICREARE QUELLA MAGIA
CHE TANTO DESIDERIAMO. RISPETTANDO LE RICETTE
DI CASA IN UN IDEALE VIAGGIO NEL TEMPO, CONNESSO
ALLA NOSTRA IDENTITÀ PIÙ ANTICA

a cura di Silvia Bombelli, testi di Stanislao Porzio, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

S

ei un bambino. È dicembre. C'è una certa frenesia in casa, sembra che aleggi una scadenza, qualcosa per cui bisogna essere pronti. Ti dicono che c'è

una festa. In casa arriva un abete (quando mai in casa arrivano alberi)? Poi la pianta viene ornata di palline colorate e fili luminescenti, allora impazzisci di gioia. Ma a colpirti più in fondo è quella costruzione in cui s'impegna tuo padre, sulla quale tua madre dispone delle statuine. Perché ti dicono che lì, il giorno della festa e non prima, si aggiungerà la statuina di un bambino. Un bambino come te. Allora è la tua festa. È così che i miti passano di generazione. Man mano che la festa si avvicina, ascolti i racconti su quel bambino nato in una stalla – chissà che freddo! – accompagni i tuoi genitori in giro a scegliere doni per amici e parenti, li aiuti ad addobbare la casa. Poi, alle luci e ai colori si uniscono i profumi e i sapori. Se hai già una certa abilità – o se non ce l'hai, per cominciare a porre le basi – vieni coinvolto in preparazioni culinarie. Magari giri con un cucchiaino di legno qualche liquido viscoso che non si deve attaccare al fondo della pentola. Oppure, grazie alle tue dita così minute, richiudi lembi di pasta fresca su una pallina di ripieno. Scopri in questa occasione quanto l'aiuto di un bambino maldestro sia apprezzato dagli adulti, anche se non sai capacitarti del motivo. Infine, la festa arriva e da quel momento ti rimarrà impresso nella memoria non tanto il suo compiersi, quanto tutto il percorso fatto per arrivarci. L'approssimarsi vale più dell'arrivo, il movimento assai più della stasi.

Fino a qualche decennio fa, questa era l'iniziazione al Natale dei bambini italiani. Oggi il senso del sacro è un po' demodé, le famiglie mononucleari avanzano e gli stati di famiglia con un solo membro si moltiplicano; ciononostante, o forse proprio per questo, il Natale resta un momento magico, un'antitesi del quotidiano, una bolla in cui il tempo smette di scorrere. E in questa sospensione torniamo bambini, ripercorriamo le tappe che conosciamo sin dalla nostra fanciullezza e cerchiamo di ricreare quello che abbiamo

introiettato, perché ci fa stare un po' meglio.

Nel nostro sforzo di recuperare stati d'animo ancestrali il cibo ha un valore molto importante. Insieme all'aspetto religioso, infatti, la festa ha acquisito sin dalle sue origini anche uno scopo molto profano, per altro incoraggiato dalle norme del culto: la possibilità di mangiare a sazietà dopo un periodo di digiuno. I rigorosi riti di Vigilia, che si sovrapponevano alla penuria reale, venivano interrotti dalla festa, nella quale era legittimo, anzi doveroso consumare quanto prima era stato accumulato. Per questo ancora oggi, quando la festa arriva, siamo capaci di fare chilometri e chilometri a bordo di tutti i mezzi di locomozione possibili, pur di sederci in compagnia dei nostri cari attorno a una tavola, preferibilmente coperta da una tovaglia rossa, imbandita con pietanze molto speciali. Così speciali, che sono solo le nostre. Le nostre e non di altri, perché le tradizioni natalizie hanno come punto di riferimento non la regione, non la provincia, non il comune e neppure il quartiere, ma addirittura la famiglia. E anche all'interno di questa avvengono spesso cambiamenti col passare delle generazioni. Una tradizione è sempre un processo in evoluzione, una cosa viva. Anche quando si tratta di una sola usanza, è sempre plurale: non esiste staccata dai singoli individui che credono di rispettarla; in realtà la interpretano rinnovandola. In questa dialettica tra ripetizione e variazione, a livello della nostra coscienza, vince la prima. Amiamo tanto questo rituale, perché ci fa venire a contatto con cose che facevano all'incirca così i nostri avi, ci fa ripercorrere più o meno le loro esperienze; quindi ci fa sentire più vicini a come dovevano sentirsi loro. Il Natale, alla fine, non è altro che un viaggio nel tempo. Attraversando a ritroso le nostre radici, rientriamo in contatto con la parte più antica della nostra identità. La riaffermiamo. Ci riconosciamo. E, per quanto i tempi cambino, quest'esigenza difficilmente passerà di moda.

Stanislao Porzio, docente di scrittura creativa ed esperto di gastronomia



SFORMATINI DI INSALATA RUSSA

pag. 126

Sotto e nelle pagine
precedenti: piatti
Rosenthal, posate
Sambonet, bicchieri
Cup&co., tovaglia
e tovaglioli La
Fiorentina, lumini
e lucine Casa.
Indirizzi
a pagina 226



Sotto: coltello
Sambonet, terrina,
vassoio e piatti
Cup&co., lucine
Casa. A destra:
piatti Rosenthal,
posate Sambonet,
bicchieri Cup&co.,
pirofila e teglia
Staub, padella
Ballarini. Indirizzi a
pagina 226





TIMBALLO TERAMANO
pag. 122

Rituali in tavola e numerologia

THE FEAST OF THE SEVEN FISHES È UNA DELLE TRADIZIONI ITALO-AMERICANE PIÙ SENTITE. PARE IMPORTATA DALLA SICILIA E CONSISTE NEL MANGIARE SETTE PIETANZE DI PESCE DURANTE LA CENA DI VIGILIA. ANCHE SE ALCUNI LA CONSIDERANO UN'INVENZIONE STATUNITENSE, L'USO DI MANGIARE UN NUMERO PRECISO DI PIETANZE IN CORRISPONDENZA DELLA VIGILIA È ANCORA VIVO IN DIVERSE PARTI D'ITALIA. LO TESTIMONIANO, PER ESEMPIO, I SETTE PIATTI PER LA CENA DI VIGILIA DEL REATINO, LA CENA DELLE SETTE PIETANZE DEL VERSANTE LOMBARDO DEL LAGO DI GARDA E LA SERA DELLE SETTE CENE DEL PAVESE (RIFERITA ALL'ANTIVIGILIA). IL SETTE SEMBRA ALLUDERE AI SETTE PECCATI CAPITALI, PER ESSERE ASSOLTI DAI QUALI SI ASSUMEREBBERO LE SETTE PIETANZE. NOVE, INVECE, DEVONO ESSERE I PIATTI DELLA VIGILIA NEL PESCARESE, NELL'ALTO IONIO E NEL SALENTO, FORSE IN ONORE DEI NOVE MESI DI GRAVIDANZA DI MARIA. IN CALABRIA LA SERA DEL 24 SI SERVONO ALMENO TREDICI PIETANZE, COME IL NUMERO DEI COMMENSALI DELL'ULTIMA CENA, MENTRE IN SICILIA ORIENTALE TREDICI FRUTTI DIVERSI VENGONO CONSUMATI NELLE TREDICI NOTTI CHE INTERCORRONO TRA QUELLA DELLA VIGILIA E QUELLA DELL'EPIFANIA. NON C'È RITO SENZA NUMERI. S.P.

SPUMONE DI PROSCIUTTO AL MARSALA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

200 g di fegato di vitello – 250 g di prosciutto cotto in una sola fetta – Marsala – 1 cucchiaino di farina – 2,5 dl di brodo vegetale – 1,5 dl di panna fresca – 3 fogli di gelatina – ribes rosso – 60 g di burro – sale – pepe – bacche di pepe rosa

1 Cuocete il fegato di vitello con 20 g di burro, sfumatelo con un po' di Marsala, salate e insaporite con le bacche di pepe rosa macinate. Tritate finemente 200 g prosciutto cotto insieme al fegato di vitello. Nel fondo di cottura del fegato sciogliete il resto del burro lavorato con la farina, aggiungete un bicchierino di Marsala, 1 dl di brodo, 1 foglio di gelatina ammorbidente in acqua fredda. Portate a ebollizione la salsa. Cuocete per 3 minuti.
2 Unite la salsa agli altri ingredienti e mixate fino ad avere un composto liscio (se volete, potete passarlo al setaccio). Incorporate la panna, regolate di sale e pepate.
3 Tagliate a bastoncini il prosciutto rimasto. Sciogliete la gelatina rimanente ammorbidente in acqua fredda con il brodo rimasto. Versate uno strato sottile di gelatina nella terrina e fate raffreddare in frigo. Versate metà del composto nel recipiente, unite i bastoncini di prosciutto, coprite con il resto del composto.
4 Pareggiate con un cucchiaino, guarnite con ribes e bacche di pepe rosa, velate con la gelatina rimasta e fate raffreddare lo spumone in frigo per 4 ore. Toglietelo dal frigorifero una ventina di minuti prima di servire.

TIMBALLO TERAMANO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE
270 CAL/PORZIONE

per le crespelle 3 uova – 1,5 dl di acqua o latte – 80 g di farina – burro – sale
per il ragù 1 cipolla piccola – 250 g di carni macinate miste (manzo e maiale) – 1 bicchierino di vino bianco – 450 g di polpa fine di pomodoro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per le polpettine 250 g di manzo macinato – 1 uovo – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 ciuffo di prezzemolo – sale – pepe
per guarnire 250 g di mozzarella – grana padano Dop grattugiato

1 Per il ragù soffriggete la cipolla tritata con poco olio, rosolate la carne macinata nel

soffritto, salate, pepate e sfumate con il vino. Unite la polpa fine e cuocete a pentola semi coperta per 40 minuti, bagnando se necessario con un po' di acqua calda durante la cottura.
2 Per le polpettine impastate la carne con uovo, grana, prezzemolo tritato, sale e pepe. Fate tante polpettine grandi come nocchie e saltatele in padella con un filo di olio per 3-4 minuti.
3 Per le crespelle frullate la farina con il latte o l'acqua e le uova, salate e lasciate riposare la pastella per 30 minuti in frigo. Preparate 12 crespelle di 22 cm di diametro circa versando un mestolino di pastella alla volta in una padella antiaderente leggermente imburata e cuocendo la crepe 2 minuti per lato.
4 Tagliate a fettine la mozzarella. Ungete una pirofila e distribuite sul fondo 2 cucchiaini di ragù, foderate con 6 crespelle, lasciandole fuoriuscire dai bordi. Montate gli strati con il ragù, le polpettine, le fettine di mozzarella e abbondante grana grattugiato. Terminate con le crespelle, ripiegando i bordi verso l'interno. Coprite con il sugo rimasto e cospargete generosamente di grana grattugiato. Infornate a 180° per 30 minuti il timballo coperto con un foglio di carta forno e gratinate negli ultimi 10 minuti. Sforate e servite subito.

FARAONA RIPIENA AI CARCIOFI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1 faraona disossata – 200 g di salsiccia – 100 g di manzo macinato – 1 uovo – 1 ciuffo di prezzemolo – 60 g di grana padano Dop grattugiato – 1 carota – 1 costa di sedano – timo fresco – 24 cipolline borettane – 8 carciofi – aceto di mele – 2 bicchieri di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la salsiccia con il manzo, l'uovo, il grana e il prezzemolo tritato. Mondate i carciofi, tagliateli a quarti e immergeteli in acqua acidulata con l'aceto di mele. Lessateli in acqua bollente salata. Scolateli e lasciateli raffreddare. Aprite la faraona sul tagliere, salate e pepate, mettete al centro 2/3 del ripieno e posatevi i carciofi, poi coprite con il resto del ripieno e richiudete sopra la faraona.
2 Con ago e filo cucitela e poi legatela con spago da cucina, salate e pepate il rotolo, rosolatelo in casseruola con 1 cucchiaino di olio. Quando sarà dorato, unite un battuto di carota, sedano e foglie di timo. Sfumate con il vino bianco. Aggiungete intorno alla faraona le cipolline borettane spellate.
3 Infornate a 180° per 40 minuti. Aggiungete i carciofi, unite acqua calda se necessario e cuocete ancora per 20 minuti. Fate riposare la faraona coperta per 20 minuti prima di servire.



Piatto e sottopiatto
Pamono, lumini
Casa, cocotte Staub.
Indirizzi
a pagina 226

FARAONA RIPIENA
AI CARCIOFI

Sotto: piatto
Pamono,
sottopiatto e
vasetto Westwing,
lucine Casa.
A destra: piatti
Rosenthal, forchetta
Sambonet, bicchieri
Cup&co., lucine
Casa. Indirizzi
a pagina 226





PIZZA DI NATALE MARCHIGIANA

pag. 126

L'origine dell'insalata di rinforzo

È UNA STORIA LUNGA. NEL 1837 ESCE LA CUCINA TEORICO-PRATICA DEL NAPOLETANO IPPOLITO CAVALCANTI. VI SI SOSTIENE CHE NELLA CENA DELLA VIGILIA DI NATALE NON POSSA MANCARE LA CAPONATA, UN PIATTO "A GUIA DI PIRAMIDE", CON STRATI DI PANE BISCOTTATO, PESCI E VERDURE. DIVERSA DALL'OMONIMO PIATTO SICILIANO, È QUASI UN CALCO DEL MONUMENTALE CAPPON MAGRO LIGURE. UN SECOLO DOPO, LA CAPONATA PARTENOPEA HA FOCALIZZATO COME INGREDIENTE BASE IL CAVOLFIORILESSO, AL QUALE SI ACCOMPAGNANO SCAROLA, SOTTACETI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE E TARALLI, SECONDO LA RICETTA DI JEANNE CARÒLA FRANCESCONI NE LA CUCINA NAPOLETANA DEL 1965. POI IL PIATTO SI SDOPPIA. LA CAPONATA CONSERVA IL PANE BISCOTTATO, CHE CONDISCE CON POMODORI O QUANTO C'È A DISPOSIZIONE; POCO PIÙ DI UNO SPUNTINO. BEN PIÙ SOSTANZIOSA RESTA LA COMPOSIZIONE DI ORTAGGI NATALIZIA, CHE PERDE IL BISCOTTO, MA SI ARRICCHISCE DI PAPACELLE (PEPERONI TIPICI DEL TERRITORIO) E ASSUME IL NOME DI INSALATA DI RINFORZO. RINFORZO, PERCHÉ QUESTA ROBUSTA PIETANZA DEVE SODDISFARE L'APPETITO DEI POVERI NAPOLETANI, COSTRETTI LA SERA DEL 24 DICEMBRE A MANGIARE DI MAGRO. CIOÈ VONGOLE, CAPITONE, BACCALÀ, ARAGOSTA. S.P.

INSALATA DI RINFORZO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

1 cavolfiore giallo grande – 1 piccolo cavolfiore bianco – 30 g di giardiniera sgocciolata – 120 g di olive nere di Gaeta – 12 acciughe sott'olio – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe (o peperoncino)

1 Dividete i cavolfiori in cimette, lessatele in acqua bollente salata per 15 minuti. Scolate e lasciate raffreddare.

2 Tagliate a pezzetti la giardiniera e a metà le acciughe. Mescolate i cavolfiori con la giardiniera, le olive e le acciughe.

3 Emulsionate 2 cucchiaini di aceto con sale, pepe (o peperoncino) e 4-5 cucchiaini di olio. Conditte l'insalata e lasciatela riposare per almeno qualche ora prima di servire. L'ideale sarebbe prepararla il giorno prima per fare insaporire bene i cavolfiori.

PIZZA DI NATALE MARCHIGIANA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

per la pasta 500 g di farina 1 – 10 g di lievito di birra – 1 cucchiaino di zucchero – 1 cucchiaino di cacao – olio extravergine d'oliva – sale
per la frutta secca 100 g di noci – 100 g di uvette – 100 g di nocciole tostate – 200 g di fichi secchi – 100 g di mandorle sbucciate non spellate – 1 cucchiaino di cannella – zucchero – 1 arancia non trattata – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – pepe nero

1 Stemperate il lievito di birra in 2,8 dl di acqua tiepida con lo zucchero e lasciate attivare per 10 minuti. Versate la farina, il cacao e un pizzico di sale nella planetaria (ma potete anche impastare a mano). Mescolate, unite il lievito e azionate il gancio, lavorando l'impasto per una decina di minuti, finché si stacca bene dalle pareti. Coprite e lasciate lievitare per un'ora in un luogo tiepido.

2 Nel frattempo fate rinvenire i fichi in acqua tiepida, sgocciolateli e spezzettateli. Mescolateli con tutta la frutta secca, aggiungete 100 g di zucchero, la cannella, la scorza grattugiata dell'arancia e del limone, il succo di mezza arancia, 4 cucchiaini di olio e mescolate con le mani.

3 Aggiungete la maggior parte della frutta secca nella planetaria (o nella ciotola che avete usato per impastare manualmente)

e mescolate a bassa velocità per 5 minuti, finché non sarà distribuita uniformemente.

4 Formate un rotolo e trasferitelo in uno stampo da ciambella (24 cm di diametro) a bordi alti ben oliato. Guarnite con la frutta secca rimasta e cospargete con un po' di zucchero. Coprite e lasciate rilievitare finché la pasta raggiungerà il bordo dello stampo. Cuocete a 200° per 40 minuti circa, coprendo la pizza se prende troppo colore. Sfornatela e servitela subito o conservatela a temperatura ambiente coperta con un foglio di carta da forno.

SFORMATINI DI INSALATA RUSSA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

250 g di carote – 250 g di patate – 150 g di piselli (surgelati) – 1 uovo e 2 tuorli – 1 cucchiaino di senape – 6 cetriolini sott'aceto (facoltativi) – 1/2 limone – 2,5 dl di olio di semi di arachidi o mais spremuto a freddo – nastri di zucchini – insalata riccia – 1 foglio di gelatina – sale

1 Sbucciate le verdure, tagliate le carote e le patate a dadini di misura simile e lessatele separatamente in acqua bollente salata. Per ultimi lessate i piselli e fate raffreddare le verdure sgocciolate su un vassoio.

2 Preparate la maionese mescolando l'uovo intero, i tuorli, la senape, il succo di limone e due prese di sale con il frullatore a immersione. Montate gli ingredienti aggiungendo l'olio di arachidi a filo. Quando la salsa è pronta, regolate di sale e aggiungete qualche goccia di succo di limone.

3 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, scolatela e fatela sciogliere con un cucchiaino scarso di acqua. Aggiungete la gelatina alla maionese e alle verdure. Se volete, unite anche i cetriolini tritati grossolanamente. Versate l'insalata russa in uno stampo rivestito di pellicola e fate raffreddare per 4-6 ore in frigorifero. Poco prima di servire, sformate, guarnite con qualche nastro di zucchini e una manciata di foglioline di insalata riccia.

ECO MOKA E IL VALORE DEL riciclo

NUOVA VITA ALLE LATTINE IN UN CICLO VIRTUOSO: CON ECO MOKA, REALIZZATA IN ALLUMINIO RIGENERATO AL 100%, SI COMPIE UN ALTRO, PICCOLO PASSO VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE. L'ESPERIENZA QUOTIDIANA DI UN BUON CAFFÈ HA UN ANIMO GREEN



Riciclare le lattine? Serve davvero! Basti pensare che con 28 vuoti si può realizzare una caffettiera da una tazza. Con 34 una da due. E con 48 una da sei. Lo fa Pedrini, che per produrre la sua Eco Moka utilizza materiale riciclato. A partire proprio dalle lattine in alluminio, utilizzate per il corpo della caffettiera nel

suo iconicissimo design. Robusto ma duttile, resistente ma malleabile, questo metallo è igienicamente sicuro, conserva sempre le sue proprietà strutturali e può essere riutilizzato all'infinito. Permettendo così di realizzare, con Eco Moka, un prodotto sostenibile, contemporaneo e al tempo stesso coerente alla tradizione più autenticamente italiana che c'è: quella del

caffè che borbotta sul fuoco. Così a un gesto antico, quotidiano e naturalmente green (il caffè della moka non ha sprechi ed è biodegradabile), possiamo associare abitudini più recenti, come quelle della raccolta differenziata. E pensare che la lattina che ora stiamo buttando nel contenitore dedicato potrebbe tornare molto presto sul nostro fornello.

SOSTENIBILE

SOLO ALLUMINIO RICICLATO CERTIFICATO AL 100% PER LA STRUTTURA DI ECO MOKA; INTERNO IN LEGA DI ALLUMINIO ALIMENTARE (SEMPRE RICICLATO); POMOLO E MANICO ERGONOMICI, RESISTENTI FINO A 210° E DI MATERIALE RICICLABILE; GUARNIZIONE IN SILICONE ATOSSICO E VALVOLA DI SICUREZZA; CONFEZIONE IN CARTONE 100% RICICLABILE. ECO MOKA DA 1, 2, 3 E 6 TAZZE SU PEDRINISHOP.IT E NELLE MIGLIORI INSEGNE DELLA GDO, GD E NEGOZI SPECIALIZZATI.

eco Moka

SALE&PEPE PER BOSCH ELETTRODOMESTICI

Cucinare È SEMPRE PIÙ FACILE

INNOVAZIONE E FUNZIONALITÀ: BOSCH LANCIA UNA GAMMA DI FORNI E PIANI A INDUZIONE BELLI DA VEDERE, PRATICI E SMART, CHE SEMPLIFICANO LA VITA E GARANTISCONO RISULTATI SEMPRE PERFETTI



Parola d'ordine: semplificare la vita in cucina. È la filosofia che ispira le nuove linee di elettrodomestici firmate Bosch: i forni Serie 8 e i piani cottura a induzione Serie 6. Grazie a una tecnologia all'avanguardia diventa facile cucinare ogni giorno pietanze golose e sane.

I forni Serie 8: cucina da applausi

Dai piatti della tradizione ai raffinati menu delle grandi occasioni, i forni della gamma Serie 8 garan-

tiscono cotture perfette e anche più salutari grazie. A cominciare dalla funzione Steam Plus, che consente di cuocere a vapore fino a 120°, riducendo i tempi di cottura e mantenendo intatti i principi nutritivi degli alimenti, anche i più delicati. Attualissima la funzione Air Fry che consente di regalarti fritture dorate, croccanti e leggere, con solo un filo d'olio.

Per classici arrostiti, roast beef, polli e pesci deliziosi, cotti al forno, PerfectRoast Plus monitora la cottura con la termosonda che regola la temperatura; *segue >*

Frittura leggera con Air Fry



I fritti della tradizione sono leggeri, più salutari e facili da preparare con Air Fry, il nuovo sistema di frittura ad aria dei forni Serie 8: basta disporre gli ingredienti sull'apposita teglia, aggiungere un filo d'olio e selezionare la funzione Air Fry.

Precisione di cottura con PerfectFry Plus



La cottura lenta del risotto e la rosolatura decisa dei canestrelli richiedono temperature diverse, ma sempre costanti: con la funzione PerfectFry Plus dei piani cottura Bosch puoi impostare la temperatura ideale.

FRITTO MISTO ALLA MONFERRINA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

250 g di fegato di vitello a fettine
– **250 g di cervella** – **250 g di animelle pulite** – **250 g di salsiccia a nastro**
– **6-8 fettine di vitello** – **8 carote medie**
– **2 mele renette** – **1/2 cavolfiore a cimette** – **2 zucchini** – **6-8 amaretti morbidi** – **Marsala** – **6 uova** – **farina**
– **pangrattato** – **olio di semi di arachidi** – **sale**
per il semolino **250 g di semolino**
– **1 l di latte** – **60 g di zucchero** – **la scorza grattugiata di 1 limone**

1 Portate a ebollizione il latte, unite il semolino, la scorza di limone e lo zucchero. Cuocete per circa 5 minuti, poi versatelo in un vassoio, stendetelo a 2 cm di spessore e livellatelo. Quando si sarà raffreddato completamente, tagliatelo a losanghe.

2 Intanto, sbollentate le cervella e le animelle per 3-5 minuti, eliminate le membrane e riduceteli a tocchetti. Raschiate le carote

e tagliatele a rondelle. Pulite e sbollentate in acqua bollente salata il cavolfiore e tagliate le zucchine a bastoncini. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo con l'apposito attrezzo e affettatele a rondelle.

3 Mettete sul fuoco 3 padelle e fatevi scaldare abbondante olio. Passate nella farina, poi in 3 uova sbattute e quindi nel pangrattato questi ingredienti: gli amaretti bagnati nel Marsala, le losanghe di semolino, le rondelle di mele, le cimette di cavolfiore e le zucchine e fateli tutti dorare, nella stessa successione, nella prima padella.

4 Impanate (ancora in farina, le uova restanti sbattute e pangrattato) le fettine di vitello, le cervella e le animelle. Fateli dorare separatamente nella seconda padella.

5 Nella terza padella, rosolate le rondelle di carota a crudo e scolatele. Nella stessa padella fate rosolare la salsiccia a tocchetti (senza panatura) e le fettine di fegato solo infarinate.

6 Scolate tutti gli ingredienti man mano su carta da cucina e salate solo alla fine. Trasferiteli in un piatto da portata caldo, divisi per tipologia. Servite immediatamente.

RISOTTO CON CANESTRELLI ALLO SPUMANTE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

360 g di riso Carnaroli – **20 canestrelli sgusciati** – **1/2 melagrana** – **1 scalogno**
– **1 rametto di maggiorana** – **1 l di brodo di pesce** – **1 bicchiere di spumante**
– **60 g di burro** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire in una casseruola con 20 g di burro; prelevatelo tenetelo da parte. Fate sciogliere metà del burro rimasto nella stessa casseruola, unite il

riso e tostatelo per un paio di minuti. Poi sfumate con metà dello spumante. Aggiungete lo scalogno, bagnate con un mestolino di brodo caldo, lasciatelo asciugare e portate a cottura il risotto aggiungendo un mestolino di brodo alla volta.

2 Sciogliete il burro rimasto in un tegame e scottatevi i canestrelli per 2 minuti, salate, pepate, sfumate con il vino rimasto e lasciate insaporire per 1 minuto scarso.

3 Fuori dal fuoco, mescolate al risotto i chicchi sgranati della melagrana e i canestrelli. Profumate con qualche fogliolina di maggiorana e servite decorando i piatti, se vi piace, con qualche guscio di canestrello, pulito e tuffato per qualche minuto in acqua bollente.



I piani cottura a induzione Serie 6 di Bosch (a sinistra) hanno tecnologia all'avanguardia e funzioni intelligenti e intuitive che si selezionano e si impostano con estrema facilità. Dalle preparazioni più delicate, come salse e creme dolci, alle più vivaci, come bistecche e patatine, ogni pietanza viene cotta a puntino senza doversi preoccupare di regolare di continuo la temperatura. Si distinguono per un design minimal e si abbinano allo stile di ogni cucina.

I nuovi forni Serie 8 Bosch (in alto) stupiscono per le molteplici funzioni di cottura all'avanguardia, selezionabili anche da remoto grazie all'app Home Connect. Innovativi e smart, si rivelano assistenti preziosi nella preparazione delle pietanze.

inoltre il collegamento con l'app suggerisce le impostazioni migliori per ogni ricetta.

Per chi ama la pasticceria, i lievitati e i dolci soffici, la funzione dedicata è PerfectBake Plus che, grazie a un sensore che rileva il livello di umidità all'interno del forno, monitora l'avanzamento della cottura e il forno si spegne automaticamente una volta che il dolce è cotto.

I piani cottura Serie 6: sempre precisi

I piani cottura a induzione Serie 6 sono maestri della precisione e combinano design, funzionalità, flessibilità e versatilità.

Una particolarità sono le zone Combi per utilizzare il piano in modo convenzionale, con quattro zone separate, oppure creare una superficie di cottura più ampia che permette di unire due zone di cottura e crearne una unica, per posizionare in libertà pentole e padelle di grandi dimensioni.

La nuova tecnologia PerfectFry Plus mantiene costante la temperatura della padella. È possibile selezionare il livello desiderato tra 11 diversi, che vanno da 70° a 220°. In questo modo non è più necessario tenere sotto controllo le pietanze per evitare che si brucino. Inoltre, la tecnologia PerfectFry Plus è disponibile anche in alcuni modelli di piani a induzione con cappa integrata Bosch.

Anche i piani a induzione Serie 6 si collegano all'app Home Connect, che consente di salvare nei Preferiti impostazioni personalizzate, da replicare ogni volta esattamente per rispecchiare i propri gusti.



Scoprite tutte le novità di Bosch per semplificare la cottura digitando www.bosch-home.com/it/scopri-bosch/novita/cottura o inquadrando il QR qui accanto

Cottura a puntino con PerfectRoast Plus



L'arrosto da applausi? Dorato fuori, tenero e succoso dentro! Per una cottura a puntino i forni Serie 8 sono dotati di termosonda che rileva la temperatura interna della carne e avvisa quando la carne è cotta alla perfezione, a seconda dei tuoi gusti.

Dolci perfetti con PerfectBake Plus



I forni Serie 8 di Bosch fanno la prova dello stecchino al posto tuo. Infatti, per dolci soffici e fragranti, basta impostare la funzione PerfectBake Plus e sarà il forno a regolare automaticamente i tempi di cottura.

CARRÉ DI VITELLO ALLE NOCCIOLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 145 MINUTI

1 carré di vitello con 5 coste (2 kg circa)
– 400 g di patate novelle a buccia rossa
– 400 g di scalogni – 1 vaschetta di ribes rossi – 40 g di granella di nocciole
– 2 cucchiaini di nocciole tostate – 2 fette di pane brioscio secco – senape
– 2 rametti di salvia – alloro
– semi di coriandolo – 1 bicchiere di vino bianco – 5 dl di brodo di carne – burro chiarificato – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Massaggiate la carne prima con sale, pepe e coriandolo pestato, poi con olio; mettetela in frigo per 1 ora. In una casseruola, disponete gli scalogni sbucciati, il vino, 1 bicchiere di brodo, 2 foglie di alloro, 1 rametto di salvia, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe: cuocete coperto a

fuoco dolce per 40 minuti. Intanto, lavate le patate e lessatele con la buccia per 15 minuti in acqua salata. Lasciatele raffreddare e tagliatele a metà. Unite i ribes agli scalogni e spegnete il fuoco.

2 Sbriciolate il pane e mescolatelo con la granella di nocciole, la salvia rimasta tritata, pepe e coriandolo. Scottate il carré in forno a 220° per 20 minuti. Prelevatelo, spennellatelo bene con la senape e fate aderire la panatura. Mettetelo di nuovo in teglia, versate sul fondo 2 mestoli di brodo e proseguite la cottura a 180° per 1 ora e 15 minuti circa (la temperatura al cuore dovrà essere di 65° circa): stemperate ogni tanto il fondo con un filo di brodo.

3 Fasciate la carne con alluminio e fatela riposare per 15 minuti. Intanto, rosolate le patate con il burro e 2 foglie di alloro. Affettate la carne, conditela con il suo fondo filtrato e le nocciole pestate e accompagnate con gli scalogni ai ribes e le patate.

CRUFFIN

MEDIA
PER 20 CRUFFIN
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

300 g di farina Manitoba – 200 g di farina 0 + quella per la spianatoia
– 12 g di lievito di birra – 300 g di burro + quello per gli stampini – 80 g di zucchero
per la crema 375 ml di latte – 3 tuorli
– 75 g di zucchero – 35 g di farina

1 Sciogliete il lievito in 60 ml d'acqua con un pizzico di zucchero e fate riposare 15 minuti. Formate una fontana con le farine e il resto dello zucchero e unite il lievito, miscelato con altri 200 ml di acqua tiepida; impastate a lungo, fino a ottenere un composto liscio. Incorporate 100 g di burro morbido e impastate. Trasferite la pasta in una ciotola, coprite e fate lievitare fino al raddoppio.

2 Intanto, preparate la crema. Mescolate i tuorli in una casseruola con lo zucchero. Incorporate la farina e stemperate con il latte caldo, poco per volta. Cuocete

mescolando, a fiamma bassissima, finché la crema si addensa.

Trasferitela in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare.

3 Sgonfiate l'impasto sul piano infarinato, formate un cilindro e dividetelo in 10 pezzi. Schiacciate un pezzo con le mani, poi tiratelo con la macchinetta per la pasta in un rettangolo, facendo più passaggi fino ad arrivare al penultimo spessore. Procedete allo stesso modo con gli altri pezzi. Spalmate il burro morbido rimasto sulle sfoglie, quindi arrotolatele una a una, partendo dal lato corto. Tagliate i 10 rotolini a metà, nel senso della lunghezza, con un coltello affilato; infine arrotolate ogni metà in modo da formare tante chiocciole, tenendo la parte tagliata verso l'esterno.

4 Sistemate i cruffin in stampini da muffin imburrati e infornate a 180° per 25 minuti. Sfornate i cruffin, fateli raffreddare e farciteli con la crema aiutandovi con una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia, inserendola tra le spire di pasta. Cospargete, se vi piace, con zucchero a velo e servite.

I vini di



festa

BOLLICINE DA SERVIRE A TUTTO PASTO O, SE PREFERITE, SOLO CON GLI ANTIPASTI. ACCOMPAGNANO I PRIMI I FAMOSI ORANGE WINE CON SAPIDITÀ DA BIANCHI E CORPO DA ROSSI, MENTRE CON I SECONDI DI CARNE SI VA SUL SICURO SCEGLIENDO I VINI ROSSI. E CON IL DESSERT? SPUMANTI DOLCI O VINI DA MEDITAZIONE

**a cura di Monica Pilotto,
testo di Daniele Cernilli**

I piatti tipici del pranzo delle Feste e, di conseguenza, i vini di Natale devono avere delle caratteristiche precise. Calore, condivisione, tradizioni ritrovate e, soprattutto, pochi eccessi dal punto di vista economico, per i quali è molto più adatto eventualmente il cenone di fine anno.

Se prendiamo in considerazione gli abbinamenti con i vini, una possibile opzione, semplice e che funziona, è quella di scegliere uno spumante per tutto il pasto. Dire semplicemente Prosecco forse è un po' banale. Lo è meno se si tratta di un Valdobbiadene Prosecco Superiore delle Rive Docg, la punta di diamante qualitativa della denominazione, magari Brut, che significa in versione secca. Il Prosecco si produce con uve Glera in vigneti di straordinaria bellezza, talmente ripidi che non possono essere coltivati se non a mano e che, per questo motivo, sono divenuti alcuni anni fa Patrimonio dell'Unesco. Metodo Martinotti o Charmat, come preferite, che vuol dire che il processo di spumantizzazione avviene in vasche di acciaio a tenuta stagna per un periodo che può variare da un mese fino a un anno in alcuni casi. In commercio se ne trovano di deliziosi, non costano una follia e danno comunque il senso della festa e della tradizione.

Entriamo più nello specifico e proviamo ad analizzare gli abbinamenti con i piatti fondamentali del menu natalizio. Cominciamo con gli antipasti: salumi, frittelle, insalata russa, salmone affumicato... Tutto ciò che si può immaginare per un'entrata da veri gourmet. Vista la grande varietà della scelta, è consigliato servire un vino eclettico, oltre che gioioso. E proprio le bollicine sono le più adatte allo scopo. Perciò Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma anche molti spumanti Metodo Classico, come Franciacorta, Trentodoc e Oltrepò Pavese in particolare, che riescono a controbilanciare piatti nei quali grassezza, morbidezza e persistenza gustativa sono molto presenti. E poi vogliamo mettere l'allegria che il perlage ispira?

Le bottiglie giuste per primi e secondi

Qui trionfano i tortellini in brodo, fumanti e golosi, ma anche le paste ripiene e quelle al forno. Con questi piatti suggerisco un accostamento addirittura cromatico, con un vino che ricordi proprio il colore del piatto. Ultimamente si parla molto di *orange wine*, cioè di vini da uve bianche che però sono fatti fermentare con il mosto a contatto con le bucce degli acini, come succede con i vini rossi. In questo modo le bucce dell'uva cedono al vino sapori e colori inusuali. Se ne producono di ottimi in Friuli-Venezia Giulia, con vitigni come la Ribolla Gialla e la Malvasia Istriana; poi in Romagna, con l'Albana, in Veneto con la Garganega, in Sicilia con il Grillo. *segue >*

Quando la cena è di magro

In alcune regioni, soprattutto nel Centro Sud, si festeggia la sera della Vigilia con una cena "di magro", attendendo la Natività. Fritti vegetali e di pesce, primi piatti con salse di alici o di tonno, capitone, pesci in carpione e via dicendo. Il consiglio più adeguato è quello di abbinarci vini bianchi locali. Così nel Lazio andranno benissimo Frascati Superiore ed Est Est di Montefiascone, in Campania una fragrante Falanghina del Sannio o dei Campi Flegrei, in Abruzzo un Pecorino o un Trebbiano (d'Abruzzo ovviamente) e in Sicilia un Grillo o un Catarratto.

Locali e accessibili

È consuetudine che le ricette siano quelle di famiglia e regionali, così come i vini che accompagnano i piatti natalizi e che non devono essere molto costosi o elitari. Natale non è Capodanno, dove qualche eccesso ci potrebbe stare. Perciò, ovunque voi siate, scegliete vini della vostra regione. Magari in Piemonte non Barolo o Barbaresco, ma i più abbordabili Langhe Nebbiolo o Roero. Non Brunello ma Rosso di Montalcino o Chianti Classico, non Amarone ma Valpolicella Classico... In Italia ogni regione ha i suoi vini. Scegliete prevalentemente vini rossi, avvolgenti, caldi, come dev'essere la festa. Per le bollicine stessa cosa: quelle dolci, fra Moscati e Malvasie, ne troverete in ogni luogo.

Con i tortellini, ma anche con gli altri primi, pure se ci fosse presenza di ragù sono perfetti questi vini aranciati serviti non troppo freddi per evitare shock termici sul palato. Infatti gli *orange wines* hanno sia caratteristiche di sapidità da bianchi, sia corpo da rossi, e in molti casi risolvono tanti problemi di abbinamento. Ora passiamo ai secondi di tradizione e in particolare agli arrostiti. Qui dipende molto dalla carne utilizzata. Con quelli a base di maiale ci vorranno vini rossi un po' più freschi e ricchi in acidità. Chianti Classico, Barbera d'Asti, Cannonau di Sardegna sono i più indicati. Con il pollame vanno serviti vini composti ed equilibrati, come un Valpolicella Classico Superiore, un Dolcetto d'Alba, un Salice Salentino. Mentre con gli arrostiti di manzo, cotti più a lungo e con più grassi aggiunti, ci vorranno rossi corposi e ricchi di tannino. Barolo e Barbaresco, ovviamente, ma anche Gattinara, Taurasi, Sagrantino di Montefalco, Montepulciano d'Abruzzo e Aglianico del Vulture. Con i bolliti la questione è simile, ma avremo più carni in un solo piatto. Perciò benissimo vini equilibrati e con un buon corpo. Romagna Sangiovese, Rosso Piceno Superiore, Cirò Classico Superiore Riserva, ad esempio.

Chiudiamo l'excursus con i dessert

È veramente festa quando sulla tavola compaiono i fuoriclasse, i dolci che conquistano gli occhi prima del palato. Con il sapore dolce l'abbinamento va fatto per assonanza e non per contrasto, perciò con vini altrettanto dolci, tradizionali e festosi. In prima fila c'è l'Asti Spumante, da uve Moscato Bianco di Canelli. Frangente, profumato, dolce, ma con un buon contenuto di acidità che aiuta nell'abbinamento ed evita sensazioni troppo stucchevoli. Se il dolce contiene cioccolata o castagne, come una torta caprese o un Montblanc allora è preferibile un rosso, come il Brachetto d'Aqui o un Moscato Rosa dell'Alto Adige, entrambi con profumi floreali e speziati. Per concludere, dopo aver mangiato, e bevuto, si può pensare di sostituire i superalcolici con un vino. Dolce, se volete continuare in quel senso, come un Passito di Pantelleria o un Recioto di Soave. Secco, come una Vernaccia di Oristano o un classico e intramontabile Marsala Vergine.

Le etichette giuste

ECCO QUALCHE CONSIGLIO PER ALCUNE FRA
LE TIPOLOGIE CITATE, DA SERVIRE
SULLA TAVOLA DEL 25 CON I PIATTI DI FESTA



Valdobbiadene Prosecco Superiore Nodi Extra Brut 2022

Nino Franco

100% Glera. Metodo charmat.

Giallo chiaro, perlage fine e persistente. Profumi di glicine e di rosa e note fruttate di pera, uva spina e lime. Intenso e vellutato al palato con sentori di frutta a pasta bianca. Sapore salino, teso, fresco, elegante e di deliziosa bevibilità.

€ 22

ninofranco.it



Romagna Albana Secco Vitalba 2023

Tre Monti

100% Albana. Affina alcuni mesi in anfore georgiane. Colore giallo dorato. Profumi di erbe aromatiche essiccate, frutta gialla disidratata e tè verde. Sorso ricco, filante anche perché piacevolmente sapido.

€ 19

tremonti.it



Chianti Classico Riserva 2021

Querciabella

100% Sangiovese. Barrique e tonneau per 15 mesi. Rubino granato luminoso. Complesso, elegante, intenso, con note di amarena, arancia rossa, viola, tabacco scuro e accenni speziati. Sapore teso, agile, composto, caldo, con tannini finemente fusi in una struttura molto fine.

€ 55

querciabella.com



Salice Salentino Selvarossa 2020

Cantine Due Palme

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera. Barrique per 9 mesi. Rubino granato molto intenso e concentrato. Profumi speziati, eterei, avvolgenti, con note di arancia rossa, maraschino, amarena e spezie dolci. Sapore caldo, avvolgente e morbido.

€ 18

cantineduepalme.wine.it



Gattinara Riserva 2018

Travaglini

100% Nebbiolo. 36 mesi in rovere di Slavonia. Rosso rubino. Al naso, note di marasca, violetta e spezie dolci. Sorso di grande energia, con tannini incisivi e marcati in un corpo voluminoso ed elegante, ben disteso e aperto.

€ 45

travaglinigattinara.com



Asti La Selvatica 2022

Caudrina

100% Moscato bianco di Canelli. Metodo charmat. Giallo chiaro, perlage fitto e veloce. Molto fragrante, fruttato, con note di crosta di pane, salvia e agrumi gialli. Sapore dinamico, teso, con ottima acidità che con la componente di anidride carbonica lo rende fresco e ne bilancia la dolcezza.

€ 12

caudrina.it



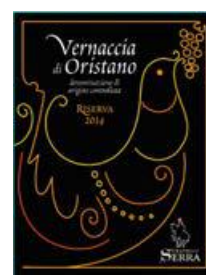
Pantelleria Passito Ben Ryé 2021

Donnafugata

100% Zibibbo in parte appassito sui graticci e aggiunto al mosto in fermentazione. Dorato consistente. Albicocca, cedro candito, arancia gialla e zagara, cenni di cacao e dattero. Trama compatta e progressione ampia e succosa, tra il sapido e la dolcezza, con beva armoniosa. Finale equilibrato e infinito.

€ 50

donnafugata.it



Vernaccia di Oristano Riserva 2014

Fratelli Serra

100% Vernaccia di Oristano. Matura in botti per 10 anni circa. Ambra brillante. Esplosiva nei suoi profumi di frutta secca, macchia mediterranea e spezie, si conferma al palato di grande complessità e tensione. Il finale è semplicemente interminabile.

€ 38

vernacciaserra.it

Social Food

seguiteci su



CUCINA E PASSIONE: È QUESTO IL FIL ROUGE CHE UNISCE I TALENTI CREATIVI DI CUI VI PARLIAMO QUESTO MESE. SEGUITECI SUI NOSTRI CANALI PER SCOPRIRE I LORO CONTRIBUTI

@CUOREDISEDANO_



TRADIZIONE? SÌ, MA CON GRAZIA CONTEMPORANEA. POTREBBE ESSERE QUESTO IL MOTTO DI FULVIA FIUMARA, BLOGGER E CREATOR CHE INTERPRETA LE RADICI CALABRESI IN CHIAVE MODERNA. INFATTI LA SUA INIZIAZIONE ALLA CUCINA È AVVENUTA NELL'INFANZIA, QUANDO OSSERVAVA LA MAMMA AI FORNELLI. POI CI SONO STATI GLI STUDI E DOPO ANCORA L'ARTE (DANZA CLASSICA, PITTURA, CERAMICA E SCULTURA). LA MANUALITÀ E LA SENSIBILITÀ VISIVA ACQUISITE IN QUESTI ANNI SI SONO RIVELATE IMPORTANTI QUANDO IL SUO BLOG È DIVENTATO UN LAVORO. E LA CUCINA IL SUO MODO PER METTERE LE MANI NELLA MATERIA ED ESPRIMERSI. COSÌ OGGI FULVIA DÀ FORMA A **DOLCI**, LIEVITATI, PASTE, FRESCHE... TRA PASSATO E FUTURO.

"SIAMO LUCIA E CLAUDIU, DIGITAL CREATORS E FONDATORI DI FROLLEMENTE STUDIO", SI PRESENTA COSÌ QUESTA COPPIA DI VITA, CHE NEGLI ULTIMI ANNI HA ANCHE CONDIVISO IMPORTANTI SCELTE LAVORATIVE. BIOTECNOLOGA MEDICA LEI, INGEGNERE LUI, HANNO INTRAPRESO UN PERCORSO OUT OF THE BOX, CHE LI HA PORTATI AD APRIRE NEL QUARTIERE DI SAN SALVARIO, A TORINO, UN LABORATORIO FOTOGRAFICO SPECIALIZZATO IN RACCONTI LEGATI AL CIBO E AI BRAND CHE LO PRODUCONO. COSÌ SULL'ACCOUNT IG CHE LI RAPPRESENTA CI SONO RICETTE **DOLCI** E SALATE, MA ANCHE **TAVOLE** DELIZIOSAMENTE APPARECCHiate, DETTAGLI DELLA LORO CITTÀ, SQUARCI SULLA VITA PERSONALE. INSOMMA STORIE, EMOZIONI E SUGGERIMENTI.

@FROLLEMENTE



BioGraphy



PIACERE,

sono Christian, uno dei produttori BIO Val Venosta.

Acquista direttamente online le nostre mele e scopri chi di noi le ha coltivate: basta inquadrare il Qr Code presente su ognuna delle nostre box Biography.



COMPRA QUI LE
TUE MELE BIO!



Tagliere
Dutchdeluxes,
coltello Opinel
e candele a forma
di abete distribuite
da Maino Carlo
Home Living, decori
natalizi Lene Bjerre.
Indirizzi a pagina
226

CAPPONE ARROSTO
AL MANDARINO

pag. 147



È il momento degli' Arrosti

LE CARNI PIÙ SUCCULENTE
SI IMPREZIOSISCONO CON RICCHE
FARCITURE E SI ACCOMPAGNANO
CON CONTORNI SPECIALI

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni,
foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi



BONTÀ DI STAGIONE È IL MOMENTO DEGLI ARROSTI

Tagliere
Dutchdeluxes,
tessuto C&C, piatto
Ekadea, decori
natalizi Lene Bjerre.
Indirizzi a pagina
226



CARRÉ DI VITELLO ARROSTO CON LE PERE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 25 MINUTI
465 CAL/PORZIONE

1,5 kg di carré di vitello – 4 pere Williams – 300 g di composta di pere – un bicchierino di acquavite di pera – 1 limone – 2 rametti di rosmarino – 3 bacche di ginepro – 1 spicchio d'aglio – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate, asciugate e sbucciate le pere. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza ed eliminate il torsolo con uno scavino rotondo. Man mano che sono pronte, bagnatele con il succo del limone per evitare che anneriscano.

2 Insaporite il carré di vitello con una presa di sale e una macinata di pepe. Sciogliete 40 g di burro in un tegame che possa andare in forno, unite 2 cucchiaini di olio e rosolate la carne rigirandola su tutti i lati. Levatela dal fondo di cottura e avvolgete le ossa in foglietti di alluminio. Unite le pere al fondo di cottura con la parte tagliata rivolta verso il basso. Cuocetele per 4 minuti, prelevatele dal tegame e tenetele da parte.

3 Unite l'acquavite al fondo di cottura nel tegame e fate sfumare. Aggiungete i rametti di rosmarino, lo spicchio d'aglio schiacciato,

le bacche di ginepro tritate grossolanamente e la carne. Trasferite il tegame in forno caldo a 160° e cuocete il carré per un'ora e mezza.

4 Estraete il tegame dal forno, spennellate la carne su tutti i lati con la metà della composta di pere e versate intorno al carré quella rimasta. Unite le pere tenute da parte con la parte rosolata rivolta verso l'alto e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

5 Coprite il tegame con un foglio di stagnola e lasciate riposare la carne per 10 minuti. Servitela con il fondo di cottura filtrato attraverso un colino, le pere e la catalogna ripassata (ricetta a pagina 146).



BONTÀ DI STAGIONE È IL MOMENTO DEGLI ARROSTI

Tagliere
Dutchdeluxes e
coltello Opinel
distribuiti da Maino
arlio Home Living,
tovagliolo La
fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina
226



ARROTOLATO DI MAIALE CON PORCINI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

2 kg di lonza di maiale aperta a libro
– 100 g di parmigiano reggiano Dop
– 80 g di pangrattato – 1,6 dl di vino bianco
– 3 rametti di rosmarino
– 6 foglie di salvia – 1 spicchio d'aglio
– 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
– 300 g di porcini surgelati già scongelati – 2,5 dl di brodo vegetale
– 1 uovo – 150 g di scalogni
– 1 mazzetto di prezzemolo – 3 rametti di maggiorana – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Tritate finemente salvia e rosmarino con l'aglio sbucciato e diluite con l'aceto; salate. Massaggiate la lonza con il composto e lasciatela riposare in frigo, coperta, per 12 ore.

2 Sbucciate gli scalogni, tritateli finemente, trasferiteli in un pentolino con 3 cucchiaini di olio e 3 di acqua e cuoceteli su fiamma bassissima per circa 10 minuti. Aggiungete i porcini scongelati e tagliati a tocchetti. Dopo 5 minuti versate il brodo vegetale bollente e riportate a ebollizione. Spegnete, aggiungete il pangrattato e mescolate.

3 Versate il composto in una ciotola e lasciate intiepidire. Aggiungete l'uovo, il parmigiano grattugiato, una manciata di foglie di prezzemolo tritate con quelle di maggiorana, una macinata di pepe e una grattata di noce moscata. Salate e mescolate.

4 Prelevate la carne dalla marinata, spalmatela con il composto preparato aiutandovi con il dorso di un cucchiaio e arrotolatela sul ripieno. Legatela con spago da cucina e fatela rosolare in una casseruola con 4 cucchiaini di olio rigirandola su tutti i lati. Versate il vino bianco, lasciatelo leggermente evaporare e proseguite la cottura in forno caldo a 185° per 1 ora 30 minuti. Private la carne dello spago, tagliatela a fette e servitela con il suo fondo di cottura e con i tortini di patate confit (ricetta a pagina 146).



BONTÀ DI STAGIONE È IL MOMENTO DEGLI ARROSTI

Tagliere Novità
Home, piatti
Ekadea, decori
natalizi Lene Bjerre.
Indirizzi a pagina
226



FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PROSCIUTTO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1,1 kg di filetto di manzo – 300 g
di scalogni banana – 1 cucchiaio
di rafano in pasta – 1 cucchiaio
di pangrattato – 2 dl di vino bianco
– 150 g di prosciutto crudo a fette
– 30 g burro – olio extravergine
d'oliva – sale

1 Sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Insaporite il filetto con una presa di sale e rosolatelo in un tegame con 20 g di burro e 2 cucchiaini di olio, rigirandolo su tutti i lati, per circa 5 minuti. Prelevatelo dal tegame e lasciatelo raffreddare. Unite al fondo di cottura gli scalogni con la parte tagliata rivolta verso il basso e cuoceteli su fiamma moderata fino a quando diventano dorati. Girateli, cuoceteli per un altro minuto e trasferitene i 2/3 in un piccolo mixer. Unite il rafano e il pangrattato e frullate fino a ottenere una purea omogenea.

2 Stendete le fette di prosciutto su un foglio di carta da forno accavallandole leggermente tra loro in modo da ottenere un rettangolo. Spalmatevi sopra

la purea di scalogni, sistemate il filetto al centro e avvolgetelo nel prosciutto. Legatelo con più giri di spago da cucina, trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno, versatevi intorno il vino e cuocete in forno caldo a 200°, irrorando di tanto in tanto con il fondo di cottura per circa 35 minuti.

3 Estraete il filetto dalla teglia, avvolgetelo in un foglio di carta stagnola e lasciatelo riposare per 10 minuti. Unite al fondo di cottura il burro rimasto e mescolate. Servite il filetto tagliato a fette accompagnato con la sua salsa, gli scalogni tenuti da parte e i piccoli flan di zucca (ricetta a pagina 147).



CONTORNI IDEALI PER CARNI REGALI



CATALOGNA RIPASSATA

Mondate 1 grande cespo di catalogna, tagliatela a bastoncini di circa 8 cm, lavatela e cuocetela in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti o fino a quando risulta morbida. Scolatela e tenetela da parte. Tritate 50 g di mollica di pane raffermo nel mixer fino a ottenere delle briciole grossolane. Fatele dorare in una padella con 3-4 cucchiari di olio. Lasciatele raffreddare e tenetele da parte. Ripassate la catalogna in un tegame con 4 cucchiari di olio, uno spicchio d'aglio sbucciato e 50 g di pinoli fino quando questi ultimi prendono colore. Cospargete la catalogna con le briciole di pane tostato e servitela con il carré di vitello di pagina 141. Per 6 persone.

In queste pagine:
(catalogna
ripassata) piatti e
ciotoline Ekadea,
tessuto C&C,
forchetta Zara
Home; (patate
confit) piatto
Emilie Henry;
(flan di zucca) La
Fornacina
Keramik Studio,
cucchiaino Sabrina
Formica. Indirizzi
a pagina 226



TORTINI DI PATATE CONFIT

Sciogliete 125 g di burro su fiamma bassissima senza farlo soffriggere.

Pelate e lavate 1 kg di patate, tagliatele a fettine sottilissime e trasferitele in una ciotola, unite il burro fuso, salate e mescolate con le mani per distribuire uniformemente il condimento.

Rivestite uno stampo da plum cake di 22x10 cm (1,4 litri) con carta da forno e riempitelo con le patate disposte a strati. Copritele con un foglio di carta da forno e cuocetele in forno caldo a 130° per 3 ore.

Posizionate un peso sopra le patate, lasciatele raffreddare e trasferitele in frigo per 12 ore.

Levate le patate dallo stampo, eliminate la carta da forno e tagliate il tortino a rettangoli di circa 3 cm di larghezza. Sciogliete 50 g di burro chiarificato in una padella e friggete i rettangoli di patate per 4-5 minuti, rigirandoli delicatamente su tutti i lati, fino a quando risultano dorati.

Sgocciolate su carta da cucina, cospargete con un pizzico di sale Maldon e servite con l'arrotoato di maiale di pagina 143.

Per 8 persone.



PICCOLI FLAN DI ZUCCA

Cuocete a vapore 400 g di zucca Delica a cubetti. Fate raffreddare e frullate con 1,5 dl di panna, 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato, 150 g di castagne lessate, 3 uova e 1 tuorlo, 1 foglia di salvia e sale. Suddividete il composto in 8 stampini da budino lisci del diametro di 10 cm, leggermente imburati. Trasferiteli in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ai 2/3 della loro altezza e cuoceteli in forno caldo a 160° per 35 minuti. Levateli dal bagnomaria e teneteli da parte. Sformate i flan, cospargeteli con 150 g di castagne già lessate, rosolate con poco burro e una foglia di salvia. Servite con il filetto di pagina 145. Per 6 persone.



POLPETTE ALLE ALBICOCCHES

Tagliate 150 g di albicocche secche a dadini e lasciatele macerare in una ciotola con 0,5 dl di Brandy per 30 minuti. Sbucciate e tritate finemente 1 cipolla bionda e fatela stufare dolcemente in una padella con 2 cucchiaini di olio; unitevi 100 g di speck a dadini, cuocete per un minuto e lasciate raffreddare. Impastate il composto in una ciotola con le albicocche macerate, 20 g di pangrattato, 150 g di salsiccia privata del budello, una presa di sale, una macinata di pepe e 2 foglie di salvia tritate finemente. Formate 8 polpettine e avvolgete ciascuna in una fetta di bacon fissandolo con uno stecchino. Mondate 400 g di cavolini di Bruxelles, lavateli, scottateli per 5 minuti in acqua salata in ebollizione e tagliateli a metà. Lavate e asciugate 500 g di mandarini non trattati e tagliateli a metà. Disponete tutti gli ingredienti in una teglia con 3 cucchiaini di olio e cuoceteli in forno caldo a 190° per 30 minuti. Servite con il cappone (ricetta qui accanto). Per 8 persone.



CAPPONE ARROSTO AL MANDARINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1 cappone pulito (circa 3 kg)
– 2 mandarini – 6 foglie di salvia
– 1 rametto di rosmarino
– 3 rametti di timo – 1 spicchio d'aglio – 2 foglie di alloro
– 60 g di burro – 1,5 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Riscaldare il forno a 170°. Passate il cappone sulla fiamma per eliminare l'eventuale peluria residua, sfregatelo con un foglio di carta da cucina inumidito, eliminate la parte di grasso presente all'interno e inserite un mandarino lavato e tagliato a metà, lo spicchio d'aglio e 2 foglie di salvia. Legatelo con spago da cucina per tenerlo in forma.
2 Sciogliete il burro su fiamma bassissima e lasciatelo raffreddare fino a quando diventa pastoso. Mescolatelo con il succo del mandarino rimasto e 2 prese di sale. Spennellatene la metà sulla superficie del cappone.
3 Versate poco olio in una teglia da forno, disponetevi il cappone, spennellate il petto con il burro al mandarino rimasto e mettetelo intorno il rosmarino, le foglie di alloro, il timo, la salvia rimasta e il vino bianco.
4 Cuocete il cappone in forno per 2 ore spennellandolo di tanto in tanto con il suo fondo di cottura e servitelo con le polpettine alle albicocche (ricetta qui accanto).

LA FABBRICA DEI ragazzi

SI CHIAMA FOOD FARM 4.0 E CONSENTE AI GIOVANISSIMI DI VIVERE UN'ESPERIENZA DI LAVORO NEL SETTORE AGRO ALIMENTARE, APPLICARE I LORO STUDI E PREPARARSI AL FUTURO. A RENDERLO POSSIBILE LA TENACIA DI UNA PRESIDE CHE HA SAPUTO SFRUTTARE L'OCCASIONE GIUSTA E METTERE INSIEME LE MIGLIORI RISORSE DEL TERRITORIO PARMENSE

testo di Daniela Falsitta, reportage di Francesca Moscheni

Sono nati nel 2007, quindi hanno appena 17 anni. Eppure sono proprio loro i lavoratori di Food Farm 4.0, azienda parmense che distribuisce sul territorio una linea alimentare di alta qualità. Ne fanno parte sughi, composte, confetture, formaggi e prodotti da forno sia dolci che salati riconoscibili dal marchio Bontà di Parma e acquistabili, tra gli altri, nei punti vendita Esselunga e Coop della zona.

Troppo giovani per una simile impresa? Assolutamente no, visto che a credere in loro e nell'idea di questa insolita "fabbrica dei ragazzi" sono state le più grandi realtà industriali della Food Valley, la zona intorno a Parma in cui si concentra buona parte dell'eccellenza gastronomica italiana. Vale a dire nomi come Barilla, Mutti, Parmalat e il consorzio del Parmigiano Reggiano solo per citarne alcuni.

A raccontarci i particolari di questa avventura è Anna Rita Sicuri, la passionaria dirigente degli istituti tecnici agrari Galilei-Bocchialini. "Sui banchi i miei studenti apprendono i processi dell'industria alimentare", spiega la preside, "eppure, quando ero docente di chimica, ai miei ragazzi non potevo mostrare nemmeno come si trasformano il latte e la farina". La Galilei-Bocchialini insomma, nonostante possedesse un bel vivaio di frutti antichi, era la solita scuola con molte parole ma poca

pratica. Così, quando il Ministero dell'Istruzione ha lanciato un bando per la creazione di progetti finalizzati a un'alternanza scuola lavoro di qualità, Sicuri ha risposto con entusiasmo. La sua idea partiva dalla possibilità di utilizzare una vecchia stalla nella frazione di Fraore per creare una fabbrica alimentare all'avanguardia. Condiviso con altre cinque scuole del territorio, tra cui l'alberghiero Magnaghi-Solari, il progetto ha vinto. Anche se per metterlo in pratica è stato subito chiaro che fosse necessario un investimento ben superiore alla cifra offerta dallo Stato. Per reperire altri fondi, Sicuri ha bussato a molte porte fino a riuscire a coinvolgere una cordata di aziende sensibili al welfare e *segue >*



Anna Rita Sicuri, dirigente del polo scolastico agro industriale Galilei-Bocchialini e promotrice del progetto Food Farm 4.0, reso possibile dalla collaborazione tra pubblico e privato. Tra le aziende che hanno dato il loro appoggio figurano anche Barilla, Mutti, Parmalat e il consorzio del Parmigiano Reggiano.



A sinistra, alcuni prodotti di Food Farm 4.0 e, a destra, un pacco natalizio con biscotti, confetture e composte. Sotto, i ragazzi della 4 C del Galilei-Bocchialini. In primo piano, da sinistra: Francesca, Giulia Maria, Priscilla e Micol. Dietro, sempre da sinistra: Christian, Nicolò, Valentino, Sebastiano, Nicolò e Samuele.



A destra, José Luis Stella, docente responsabile della linea bakery allestita presso Food Farm 4.0 e l'impasto dei cracker con paprika e pomodoro che Food Farm produce per conto terzi. Sopra, gli studenti addetti alle analisi nel laboratorio guidato dalla professoressa Chiara Molinari.



Qui accanto, Valentino con un campione da analizzare in laboratorio. I test servono a stabilire acidità e dolcezza e vanno ripetuti più volte nel corso della lavorazione affinché gli addetti alla produzione abbiano modo di agire tempestivamente con eventuali correzioni.



A destra, immagini della linea "frutta", diretta dal professor Salvatore Di Bella. Nella prima foto, il basilico per la salsa: la sua dose viene stabilita in base alle caratteristiche del pomodoro utilizzato di volta in volta. A seguire, vasetti di succo di kiwi e il riempimento a caldo della salsa.



alla crescita del territorio. Grazie alla sinergia di questi imprenditori, nell'ottobre del 2019 Food Farm 4.0 ha spalancato le porte agli studenti offrendo loro un'esperienza di lavoro reale, l'utilizzo di tecnologie al passo con i tempi e la possibilità di creare prodotti vendibili e competitivi. "Il nostro è ancora oggi un esempio unico in Italia e in Europa", dice la preside. "Più volte ci hanno contattati dal Ministero chiedendoci di diventare un modello, ma al momento non esiste nessuna realtà uguale alla nostra, cioè con un consorzio privato e pubblico e la capacità di autosostenersi", conclude orgogliosa.

Tre linee produttive e un laboratorio

Nella Food Farm, gli studenti si danno il cambio ogni 15 giorni. La mattina alle 9 il gruppo scende dal pullman, veste con abiti bianchi, cuffie e sovrascarpe e poi, a turno, viene adibito alle tre linee produttive: pomodoro e frutta, formaggi, bakery. Il giorno della nostra visita, cinque di loro hanno preparato la salsa di pomodoro al basilico: 450 barattoli da 300 g confezionati in poche ore. Due ragazzi erano addetti alle analisi in laboratorio: il compito consiste nell'estrarre più volte al giorno un campione di prodotto, misurarne il brix e il ph, ovvero dolcezza e acidità, utilizzando sonde, rifrattometro e altri strumenti. I dati consentono di adeguare la ricetta allo standard, cioè a rendere il gusto stabile anche se le forniture sono diverse; altri requisiti hanno ragioni igieniche e di sicurezza. Tutto viene trascritto nel programma informatico insieme a masse di ingresso e variazioni, tempi di permanenza e temperature. Ciascun vasetto verrà contrassegnato da un codice QR che rivela l'intero iter produttivo, dalla provenienza della materia prima al magazzino, quali analisi siano state eseguite e chi era sulla linea in quel momento. "Ci sono tante regole da rispettare. Le impariamo a scuola, ma è qui che ti rendi conto della loro importanza", ci rivela Valentino. "La differenza è

anche che solo in Food Farm vediamo come i dati rilevati vengano usati da qualcun altro per mandare avanti la produzione, cioè che non sono fine a se stessi". Dandosi da fare sul campo i ragazzi imparano a conoscersi. "Non sono fatta per il laboratorio", confessa Francesca, "settimana scorsa ero addetta al caseificio e vedevo nascere il formaggio dalle mie mani. Mi piaceva di più".

Impastare biscotti immaginando il futuro

Anche nella bakery fervono i lavori. Elisabetta, Greta e Maksim, che frequentano il corso di pasticceria dell'istituto alberghiero Magnaghi-Solari, sono incaricati di sfornare cracker con paprika e pomodoro e biscotti con mandorle e mirtilli. Il ritmo è sostenuto: nel forno professionale entrano 36 teglie ogni 25 minuti, ma i ragazzi non temono la fatica: "Ho scoperto che mi stanco meno lavorando che a scuola", dice Elisabetta, "perché quello che faccio qui è la mia passione". Ovviamente in Food Farm ci sono anche gli insegnanti: hanno lasciato la staticità della cattedra per guidare gli studenti nella pratica del mestiere. "Non tornerei indietro", dice José Luis Stella che insegna nella bakery. "I ragazzi sono tutti bravissimi, apprendono con velocità, si lasciano coinvolgere, ascoltano, ci mettono tanto impegno". Gli fa eco Claudio Carbognani, assistente tecnico del caseificio: "Può succedere che manchino di manualità, specialmente se abitano in città, ma il secondo giorno li trovo già migliorati". Dopo l'esperienza in Food Farm, tanti ragazzi pensano di trovare lavoro proprio in questo settore. "È molto meglio di come mi aspettassi", dice Priscilla; altri sognano di continuare gli studi iscrivendosi alle facoltà di agraria, veterinaria o zoologia. Ma c'è anche chi è più pragmatico: "Io vorrei lavorare nell'industria meccanica", ci spiega Valentino. "Ma le automobili un giorno potrebbero non servire più. Il cibo invece esisterà sempre, quindi me la tengo come seconda possibilità".



DIETRO LE QUINTE

Priscilla ripone i vassoi con le caciotte di Fraore, formaggio dolce stagionato 15 giorni. Ogni settimana i ragazzi lavorano 750 litri di latte e fanno esperienza con fermenti, caglio, spinatura (rottura della cagliata) e utilizzo delle fucelle. A destra, i prodotti della linea Bontà di Parma.



Da sinistra, la planetaria amalgama i mirtilli disidratati in un impasto con burro, zucchero, lievito e uova pastorizzate, aroma d'arancia e vaniglia; Greta prepara le teglie che andranno infornate per 25 minuti a 165°; Maksim ed Elisabetta mostrano i biscotti già pronti.

Qui accanto, Sylvie Beuchat, docente tecnico dell'Istituto alberghiero Magnaghi "prestata" a Food Farm. A destra, i cracker ai 4 cereali e semi misti della linea Bontà di Parma, croccantissimi e piacevolmente rustici.



Biscotti

DA FIABA

BURROSI, MORBIDI O CROCCANTI, SEMPLICI O FARCITI,
DA APPENDERE ALL'ALBERO, RIPORRE IN UNA SCATOLA O IN UN
PACCHETTO DA REGALARE, QUESTI DOLCETTI DI SUGGERZIONE
NORDICA HANNO IL SAPORE E IL PROFUMO DELLA FESTA

a cura di Daniela Falsitta e Francesca Tagliabue, foto Chris Court/Taverne Agency/Living Inside



BISCOTTINI AL MALTO

pag. 164





PETALI CON MIRTILLI ROSSI
E PISTACCHIO

pag. 163

BISCOTTI AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA MENTA

MEDIA
PER 18 BISCOTTI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI

225 g di farina 00 – 150 g di burro + quello per imbrattare – 175 g di zucchero invertito (si può sostituire con miele) – 200 g di cioccolato fondente, a scaglette – 90 g di zucchero di canna – 25 g di cacao olandese in polvere – 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
per la crema alla menta 400 g di zucchero a velo setacciato – 1 cucchiaino di sciroppo di menta – 1 cucchiaino di latte

1 Mettete il burro morbido, lo zucchero di canna e lo zucchero invertito in un mixer elettrico e azionate per 8-10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete la farina setacciata con il cacao e il bicarbonato di sodio, azionate l'apparecchio fino a formare un impasto liscio e omogeneo.

2 Unite il cioccolato a scaglette e mescolate fino a quando il tutto si sarà ben amalgamato; mettete l'impasto in frigorifero per 30 minuti a rassodare.

3 Formate con l'impasto tante palline e appiattitele leggermente. Posizionatele su teglie rivestite con carta da forno un po' imbrattata lasciando spazio tra loro. Cuocete in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti, finché la superficie dei biscotti si creperà. Lasciateli raffreddare su una griglia.

4 Preparate la crema alla menta. Mettete in una ciotola lo zucchero a velo setacciato, lo sciroppo di menta e il latte e frullate con un frullatore a immersione per 3-4 minuti, fino a quando il tutto diventerà una crema liscia. Spalmate la metà dei biscotti con la crema alla menta e accoppiateli due a due con un secondo biscotto.



DISCHETTI CON BURRO DI ARACHIDI E MANDORLE

MEDIA
PER CIRCA 20 BISCOTTI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

100 g di burro + quello per imburare
– 140 g di burro di arachidi – 220 g
di zucchero di canna – 185 g di farina
00 – 1/4 di cucchiaino di bicarbonato
di sodio – 1 uovo – 1 cucchiaino di
estratto di vaniglia – mandorle
sbucciate ma non spellate

1 Riunite il burro ammorbidito con il burro di arachidi, la vaniglia e lo zucchero di canna in un mixer elettrico e azionate per 3-10 minuti, fino a quando il tutto sarà ben amalgamato. Aggiungete l'uovo e proseguite per 2-3 minuti, fino a quando il composto sarà chiaro e spumoso. Unite la farina setacciata con il bicarbonato di sodio e azionate ancora fino a formare un impasto liscio e omogeneo.

2 Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno raggiungendo lo spessore di 1/2 cm e mettetelo in frigorifero per 30 minuti. Utilizzando un tagliabiscotti rotondo da 7 cm

di diametro, ricavate circa 20 dischi dall'impasto.

3 Disponete i biscotti in una teglia da forno coperta con carta da forno leggermente imburata distanziandoli bene tra loro. Decorate i biscotti creando un fiore con le mandorle, pressandole delicatamente sulla superficie.
4 Cuoceteli in forno già caldo a 180° per 12-14 minuti o fino a quando il bordo dei biscotti si sarà scurito. Lasciateli raffreddare su una griglia.





COOKIES SPEZIATI ALLO
ZUCCHERO DI CANNA

pag. 164



BISCOTTI AL COCCO CON
CUORI DI CONFETTURA

pag. 164

FROLLE FARCITE AL CARMELLO

FACILE
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI

150 g di burro – 225 g di farina 00
– 200 g di crema di caramello pronto
in barattolo (o dulce de leche)
– 55 g di zucchero a velo – 2 cucchiaini
di amido di mais – 1 cucchiaino di
estratto di vaniglia

1 Mettete il burro ammorbidito nell'impastatrice con lo zucchero setacciato e la vaniglia; azionate per 8-10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungete la farina setacciata con l'amido di mais e proseguite fino a ottenere un impasto liscio.

2 Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno in modo da raggiungere uno spessore di 1/2 cm; trasferite in frigorifero per 30 minuti a rassodare.

3 Con un tagliabiscotti rotondo da 4,5 cm di diametro, ricavate dall'impasto 40 dischetti e sistemateli su teglie rivestite di carta da forno, ben distanziati tra loro. Cuocete in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti o finché saranno dorati.

Lasciate raffreddare i biscotti su una griglia.

4 Spalmate il lato piatto della metà dei biscotti con la crema al caramello e unitelo al lato piatto di un secondo biscotto, accoppiandoli tra loro.





Pasta Frolla



Let it snow, let it snow, let it snow...

Non importa quanto sia freddo fuori,
la magia del Natale e l'avvolgente profumo
dei biscotti appena sfornati,
scalderanno la vostra casa
e il vostro cuore.



www.kochbz.it



SHORTBREAD CON CONFETTURA DI AMARENE

FACILE
PER 20 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

120 g di burro + quello per imburrare
– 220 g di zucchero semolato fine – 1
uovo – 1 cucchiaino di estratto di
vaniglia – 255 g di farina 00 – 200 g di
confettura di amarene – 1 cucchiaino
di lievito in polvere – 1 cucchiaino
di scorza di limone non trattato,
grattugiata

1 Mettete lo zucchero e il burro morbido tagliato a pezzetti nell'impastatrice, azionate per 4 minuti o fino a quando diventeranno chiari e spumosi. Aggiungete l'uovo, la vaniglia e amalgamate. Unite la farina setacciata con il lievito, la scorza di limone grattugiata e azionate ancora.

2 Dividete l'impasto in 2 parti uguali e, mettendole tra due fogli di carta da forno, stendetele separatamente per creare due rettangoli di 16x22 cm (utilizzate un righello per assicurarvi che i rettangoli siano delle dimensioni corrette). Lasciandoli sulla carta da forno, disponeteli in due teglie e metteteli in frigo mezz'ora a rassodare.

3 Spalmate la confettura su uno dei rettangoli e copritelo con il rettangolo rimasto, facendoli combaciare.

Coprite con la pellicola e riponete in frigo per un'altra ora o finché i rettangoli saranno molto sodi, in modo tale che risulti facile tagliarli.

4 Rifilate i bordi del rettangolo farcito. Utilizzando un righello come guida, tagliatelo a fette spesse 1 cm. Disponete i biscotti ottenuti, ben distanziati, su teglie foderate di carta da forno leggermente imburrate. Cuocete in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti o finché i biscotti saranno dorati. Lasciateli raffreddare sulle teglie.



THUN



Senza THUN non è Natale



CORONCINE CON FARINA DI MANDORLE

FACILE
PER 12 BISCOTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI

90 g di burro + quello per imburrare
- 220 g di zucchero di canna grezzo
- 120 g di farina di mandorle - 150 g di farina 00 - 1/2 cucchiaino di lievito in polvere - 2 cucchiaini di scorza di limone non trattato grattugiata finemente
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 60 ml di succo di limone filtrato - zucchero a velo

1 Mettete il burro ammorbidito e lo zucchero nell'impastatrice e azionate l'apparecchio per 5 minuti o fino a quando diventeranno chiari. Aggiungete la farina di mandorle, la farina 00 setacciata con il lievito in polvere, la vaniglia, la scorza e il succo di limone. Azionate ancora per 1-2 minuti o fino a quando il tutto sarà ben amalgamato.

2 Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta da forno fino a raggiungere uno spessore di 1/2 cm e trasferitelo in frigorifero per 30 minuti.

3 Utilizzando un tagliabiscotti sagomato da 8,5 cm di diametro, ricavate dall'impasto 12 biscotti poi, con un altro tagliabiscotti rotondo da 3,5 cm, ritagliate un dischetto dal centro dei biscotti ed eliminatelo.

4 Disponete i biscotti su teglie leggermente imburrate e rivestite con carta da forno e cuocete per 10-12 minuti in forno già caldo a 160° o fino a doratura. Lasciate raffreddare i biscotti sulle teglie. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

PETALI CON MIRTILLI ROSSI E PISTACCHIO

MEDIA
PER 80 BISCOTTI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI

300 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro - 165 g di zucchero semolato superfine - 3 uova - 130 g di mirtilli rossi essiccati dolci - 140 g di pistacchi sgusciati, non salati - 2 cucchiaini di estratto di vaniglia - 1 cucchiaino di scorza d'arancia non trattata, grattugiata finemente - 1,5 cucchiaini di lievito in polvere - burro

1 Riunite in una ciotola la farina setacciata con il lievito in polvere e lo zucchero e mescolate con un cucchiaino di legno. Aggiungete le uova leggermente sbattute, la vaniglia, la scorza d'arancia, i mirtilli e i pistacchi e mescolate ancora fino a formare un impasto omogeneo.

2 Capovolgete il mix sul piano di lavoro ben infarinato e lavorate a mano fino a ottenere una consistenza liscia. Dividete l'impasto in 2 parti uguali e stendete ogni porzione formando con le mani un rotolo lungo 20 cm. Appiattite leggermente i due rotoli e disponeteli su teglie rivestite con carta da forno leggermente imburrata.

3 Cuocete in forno già caldo a 160° per 30-35 minuti o fino a quando saranno rassodati. Lasciateli intiepidire. Con un coltello a lama seghettata (quello per il pane) tagliate i due tronchetti a fette spesse 3 mm. Sistemate le fettine in teglie rivestite con carta da forno e cuocetele per altri 8-10 minuti o fino a quando saranno ben dorate. Lasciate raffreddare i biscotti in teglia.

BISCOTTINI AL MALTO

FACILE
PER 12-16 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

150 g di burro + quello per imburrare – 160 g di zucchero a velo – 375 g di farina 00 – 1 uovo – 30 g di latte in polvere al malto (o di Ovomaltina) – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 1 cucchiaino di amido di mais – 1 cucchiaino di lievito in polvere

1 Mettete il burro morbido e lo zucchero a velo setacciato nell'impastatrice e azionate per 5 minuti, fino a quando saranno chiari e spumosi. Aggiungete l'uovo, il latte al malto e la vaniglia e impastate per un altro minuto. Unite la farina setacciata con l'amido di mais e il lievito in polvere e azionate ancora fino a formare un impasto liscio e omogeneo.
2 Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno fino a ottenere uno spessore di 1/2 cm; trasferite in frigorifero a rassodare per 30 minuti. Utilizzando stampini smerlati di varie dimensioni, ritagliate tanti biscotti e disponeteli su teglie rivestite con carta da forno leggermente imburrata.
3 Disegnate dei motivi praticando piccoli fori sui biscotti con uno spiedino di legno e cuocete in forno già caldo a 160° per 13-15 minuti o fino a doratura.

COOKIES SPEZIATI ALLO ZUCCHERO DI CANNA

FACILE
PER 36 PEZZI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

320 g di zucchero a velo – 335 g di farina 00 – 120 g di burro, ammorbidito – 175 g di zucchero di canna – 115 g di zucchero invertito (si può sostituire con miele) – 1 uovo – 2 cucchiaini di cannella – 2 cucchiaini di mix di spezie pan di zenzero – una punta di bicarbonato di sodio – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 Mettete lo zucchero a velo e la cannella in una ciotola e mescolate bene per amalgamare; tenete da parte.
2 Riunite la farina setacciata con il bicarbonato di sodio e il mix per di spezie e mescolate per amalgamare. Tenete da parte.
3 Riunite il burro, lo zucchero di canna e lo zucchero invertito nell'impastatrice e azionate per 3 minuti o fino a quando il composto diventerà chiaro e soffice. Aggiungete l'uovo e la vaniglia e azionate ancora. Unite il composto di farina speziata tenuto da parte e azionate fino a quando il tutto sarà mescolato.
4 Con un cucchiaino di impasto alla volta, formate tante palline e posizionatele su una teglia rivestita con carta da forno, ben distanziate tra loro. Infornatele per 8-10 minuti a 180° o fino a quando risulteranno dorate e si saranno crepate leggermente. Trasferitele su una griglia per 10 minuti a intiepidire.
5 Passate i cookies ancora tiepidi nel composto di zucchero a velo alla cannella preparato. Rimetteteli sulla griglia e lasciateli raffreddare completamente.

BISCOTTI AL COCCO CON CUORI DI CONFETTURA

MEDIA
PER 12 BISCOTTI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

125 g di burro – 110 g di zucchero superfine – 1 uovo – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 225 g di farina 00 – 1/2 cucchiaino di lievito in polvere – 40 g di cocco disidratato grattugiato – 160 g di confettura di lamponi o fragole – zucchero a velo

1 Riunite il burro ammorbidito tagliato a pezzetti e lo zucchero in un'impastatrice e azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'uovo e la vaniglia e impastate fino ad amalgamare perfettamente. Unite la farina setacciata con il lievito e il cocco grattugiato. Azionate per un altro minuto, fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferite in frigorifero per 30 minuti a rassodare.
2 Dividete l'impasto in 2 parti uguali e stendetelo separatamente, mettendole tra due fogli di carta da forno, fino a ottenere uno spessore di 3 mm. Utilizzando un tagliapasta tondo con diametro di 7 cm, ricavate da ogni impasto 12 dischetti. Disponeteli in una teglia foderata con carta da forno.
3 Con un tagliabiscotti a forma di cuore da 4 cm di diametro, ritagliate un cuoricino al centro della metà dei dischetti. Infornate tutti i biscotti a 160° e cuoceteli per 8-10 minuti o fino a doratura. Sfornateli e lasciateli raffreddare.
4 Spolverizzate i dischi con il foro a forma di cuore di zucchero a velo. Spalmate di confettura i dischi interi e abbinateli due a due i dischetti interi con quelli con il foro a forma di cuore in modo che la confettura rimanga tra le due parti del biscotto e le faccia incollare saldamente.

IL SAPORE AUTENTICO DELLE FESTE IN FAMIGLIA



DALLA VAL VENOSTA,
MOMENTI DA CONDIVIDERE
CON LO **SPECK ALTO ADIGE**
IGP RECLA



L'APERITIVO DI NATALE

Ingredienti per 4 persone

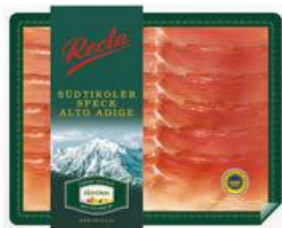
• 12 fette di Speck Alto Adige IGP Recla • 160g robiola • pomodorini secchi sott'olio • erba cipollina • maggiorana • pepe

Preparazione

1. Mescolare la robiola con i pomodorini secchi, sgocciolati e tritati finemente.
2. Insaporire con erba cipollina tagliata finemente e un pizzico di pepe.
3. Inserire il composto in una tasca da pasticceria con la bocchetta liscia (oppure utilizzare un cucchiaino)
4. Stendere le fette di Speck Alto Adige Igp su un tagliere, farcire il lato corto con due strisce di ripieno e arrotolare formando piccoli cilindri.
5. Disporre i rotolini su un piatto da portata e guarnire con foglioline di maggiorana.



Tra dicembre e gennaio in ogni casa si celebrano le tradizioni di famiglia e se ne creano di nuove. Il fil rouge è sempre il piacere di condividere qualcosa di autentico e gustoso. Con lo Speck Alto Adige IGP Recla è facile creare ricette non solo per i menu più classici, ma anche per sfiziosi finger food, canapé, antipasti, torte salate. Il suo gusto perfettamente equilibrato nasce da 3 fattori: la selezione di cosce di suino di primissima qualità, la combinazione di spezie naturali della ricetta di famiglia, l'affumicatura delicata con legno di faggio. Il segreto di Recla? Poco fumo, poco sale e tanta aria fresca: almeno 22 settimane all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta. Scopri prodotti e ricette su **recla.it**



SPECK ALTO ADIGE IGP

Ricco di proteine, poco grasso, privo di glutine e lattosio, dal sapore inconfondibile, delicato, sapientemente speziato e leggermente affumicato, è ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata.



Fino al 6 gennaio Recla ti aspetta ai Mercatini di Natale di Bolzano e Merano.



foglie preziose e golose

Alessandro Beghini e Alessandra Artiano, rispettivamente docente di Biologia Molecolare al Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Milano e consulente nel settore turistico, viaggiano spesso in Oriente per scoprire le migliori foglie di tè pu'er. Pressate in "torte", avvolte in foglie di bambù e confezionate in carte decorate, hanno caratteristiche che ricordano i grandi vini. Sulle etichette, infatti, sono riportati i terreni di provenienza e le annate, come per i cru e i millesimati, il tipo di gemma utilizzata o l'eventuale tostatura in wok a legna che, come il passaggio in piccole botti, conferisce note olfattive particolari. Questi tè possono essere invecchiati a lungo e diventare tanto preziosi da essere battuti all'asta a prezzi da collezionisti, come accade con i più pregiati Barolo. Approfondimenti e acquisti su puerteasociety.com.

I signori del tè

UNA COPPIA DI ESPERTI MILANESI SELEZIONA DIRETTAMENTE SUL CAMPO I PREGIATI PU'ER DELL'ANTICA CINA. PER POI IMPORTARLI E INSEGNARE A GODERE TUTTE LE SFUMATURE AROMATICHE DI QUESTI TÈ, CHE SI POSSONO USARE ANCHE IN CUCINA E ABBINARE AI PIATTI A MO' DEI VINI

testo di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

ARROSTO AL TÈ PU'ER SHU
CON CIPOLLINE BORETTANE
E PATATE

pag. 169



TIRAMISÙ AL TÈ ROSSO
CINESE

pag. 170

Due milanesi cultori del benessere naturale e di una cucina che potremmo scherzosamente chiamare “in-fusion”, perché utilizza gli infusi per preparazioni golose e originali, hanno fatto della loro passione una piccola impresa familiare, la Pu'er Tea Society, per sostenere e promuovere un prodotto pregiatissimo e molto antico, il tè pu'er. Selezionano e importano foglie pregiatissime ricavate da piante selvatiche di *camelia sinensis assamica*, che si trovano solo nella provincia dello Yunnan, all'estremo sudovest della Cina. Nascono in foreste incontaminate con esemplari storici (il più antico e ancora produttivo ha 3.200 anni) e, grazie alla grande biodiversità dell'habitat, si preservano dai parassiti in modo naturale. Crescendo oltre i mille metri, inoltre, sono maggiormente irraggiate e quindi ricche di principi attivi che non si trovano in altri tè. A guadagnarne sono il bouquet aromatico, i profumi persistenti e gli effetti salutari. Alessandra Artiano e Alessandro Beghini scelgono e utilizzano le foglie dei loro tè per il puro piacere di bere i preziosi infusi e utilizzarli come ingrediente di cucina, ma anche per portare armonia nel corpo e nella mente. E da settembre è partita la vendita de “La prima torta di Milano”, l'unica selezione di tè Sheng a marchio Pu'er Tea Society

nata per unire la cultura cinese e quella meneghina. Non a caso la confezione è decorata con un dipinto di Giuseppe Castiglione, il missionario gesuita nato a Milano a fine '600 e trasferitosi in Cina che diventò pittore alla corte imperiale. Per essere chiamato pu'er, la tipologia più pregiata, il tè deve essere prodotto solo nello Yunnan seguendo un rigido disciplinare e tutti i processi di lavorazione sono manuali, come da antica tradizione locale. Il pu'er sheng viene fatto ossidare e fermentare naturalmente per essere invecchiato a lungo. Per lo shu, invece, viene accelerata la fermentazione restando più abbordabile in termini di costi. Con le stesse foglie si producono anche tè bianchi, essiccati al sole, e rossi, leggermente ossidati. Insomma, tra blend e terroir i tè pregiati sono talmente ricchi di profumi e aromi speciali che ciascuno si può servire in abbinamento ai diversi piatti per raffinatissime cene dal tocco esotico. *segue >*

LATTE FIENO

"PIÙ GIORNI"

100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

GUSTO
pieno

CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*



*Il materiale della confezione è composto da materie prime rinnovabili per oltre l'80% (carta certificata FSC® e polimeri derivati dalla canna da zucchero).

WWW.LATTEDAFIENO.IT





ARROSTO AL TÈ PU'ER SHU CON CIPOLLINE BORETTANE E PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 50 MINUTI

1,5 kg di cappello del prete – 500 g di cipolline borettane – 3 carote – 2 coste di sedano – 300 g di patate – 1 testa d'aglio – 10 g di tè pu'er shu in foglie – erbe aromatiche (rosmarino, alloro, salvia) – semi di anice – pimento – brandy – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate le foglie di tè con poca acqua calda e buttatele, poi versate 500 ml di acqua minerale a 100° nella teiera e lasciate in infusione per 30 secondi; assaggiate l'infuso ogni 30 secondi finché il tè avrà un gusto intenso ma non troppo

astrigente. Versatelo in una brocca e ripetete l'operazione con le stesse foglie e altri 500 ml di acqua bollente.

2 Salate l'arrosto e fatelo rosolare in una casseruola con poco olio e metà della testa d'aglio tagliata nel senso della larghezza.

3 Togliete la carne e mettetela da parte.

4 Fate appassire nella casseruola le carote e il sedano tritati con un rametto di rosmarino.

5 Rimettete la carne nella casseruola.

6 Unite a piacere erbe aromatiche e semi di anice.

7 Bagnate l'arrosto con l'infuso preparato fino a metà altezza. Salate, pepate e cuocete per 2 ore e mezzo la carne coperta o finché non sarà tenera.

8 Nel frattempo lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a pezzetti. Mettetele in una pentola con un po' d'olio, aromi, sale e pepe. Aggiungete 200 ml di infuso di tè e fate evaporare. A fine cottura unite un cucchiaino di pimento.

9 Lavate e mondate le cipolline e fatele dorare in una padella con un filo d'olio. Salate, sfumate con un cucchiaio di brandy, unite 1/2 bicchiere di infuso di tè e cuocete a fiamma bassa per 15-20 minuti.



I tè pu'er possono essere invecchiati a lungo, come i buoni vini, per sviluppare fragranze ancora più armoniose diventando prodotti molto pregiati. Infatti, reggono anche 12 utilizzi con il metodo tradizionale Gong Fu Cha (vedi ricetta), una ripetizione di infusioni brevissime che estraggono via via tutte le sostanze aromatiche per un effetto gustativo sempre nuovo.



Oltre che come ingrediente i tè possono essere usati come bevanda in abbinamento alle pietanze. I rossi, come quello usato in questa ricetta, che sono un po' ossidati, si sposano bene con dolci a base di castagne, frutta secca, gelato alla nocciola o pollame e selvaggina. I tè sheng invecchiati sono perfetti invece con piatti a base di funghi, tartufo nero e formaggi stagionati; quelli giovani dalla nota amaroagnola con gamberi crudi o carpacci di pesce. I tè bianchi, molto floreali, con pesci delicati, verdure al vapore, panna cotta. Per finire i pu'er shu con maiale caramellato, carni cotte con frutta e castagne, formaggi erborinati. Le foglie usate per le infusioni, poi, si possono riutilizzare per preparare brodi (basta cuocerle 15 minuti) o fritturine.

TIRAMISÙ AL TÈ ROSSO CINESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

500 g di mascarpone – 4 uova – 60 g di zucchero – 250 g di savoiardi – 1 arancia non trattata – tè rosso cinese “imperial mojiang” in foglie (o tè nero)

1 e 2 Mezz'ora prima di iniziare togliete dal frigorifero le uova e il mascarpone. Preparate l'infuso di tè scegliendo tra il metodo occidentale e quello tradizionale cinese Gong Fu Cha. Nel primo caso portate quasi a ebollizione in un pentolino 500 ml di acqua. Una volta raggiunti i 95°, versatela in una teiera calda contenente 12 g di tè. Coprite e dopo 2-3 minuti, versatene 300 ml in una ciotola e fate raffreddare. Per il metodo cinese, invece, utilizzate una piccola teiera da 200 ml di porcellana o di argilla, metteteci 5-6 g di tè, versate l'acqua a 95° e buttate subito la prima infusione. Riempite la teiera d'acqua calda, coprite e lasciate 7-8 secondi in infusione,

versate in una ciotola e ripetete l'operazione fino a ottenere 300 ml di tè.

3 Separate gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una ciotola. Aggiungere lo zucchero e montate con la frusta fino a ottenere un composto schiumoso e leggero.

4 Unite il mascarpone e mescolatelo alla crema di uova con un cucchiaino di legno o una spatola.

5 In una seconda ciotola montate a neve gli albumi e poi aggiungeteli delicatamente al composto di uova e mascarpone aiutandovi con una spatola e mescolando dal basso verso l'alto.

6 Sciacquate, asciugate l'arancia e grattugiate metà della scorza direttamente sul mix preparato.

7 Immergere i savoiardi nel tè e componete il dolce in un contenitore rettangolare a bordi bassi.

8 Alternate uno strato di savoiardi a uno di crema stendendola delicatamente con la spatola.

9 Terminate con la crema e la scorza d'arancia rimanente grattugiata; trasferite il tiramisù in frigorifero per 2 ore e servite.





Una scelta tutta italiana

UN ESPRESSO SENZA USCIRE DI CASA È ORMAI UN PIACERE RICERCATO. CON GAGGIA ESPRESSO DIVENTI "BARISTA A CASA"

Oggi sono entrate nella quotidianità macchine per preparare a casa un espresso come al bar. Si tratta di modelli dal design essenziale e contemporaneo dotati di tecnologie avanzate. Macchine come la gamma Gaggia Espresso: 100% italiana, dal design elegante e versatile e con una proposta colori in linea con gli ultimi trend. Pensata per integrarsi in ogni ambiente cucina, la linea si declina nei modelli Espresso Style; Espresso Deluxe ed Espresso Evolution, il top di gamma. I modelli Espresso Deluxe ed Evolution sono dotati di piastra scaldatazze e griglia raccogliocce in acciaio inox lucido. Caratteristiche dell'intera linea sono il sistema elettronico P.I.D., per un controllo costante e preciso della temperatura in caldaia; la preinfusione automatica,

strategica per un'estrazione ottimale; la possibilità di scegliere tra caffè macinato e cialde monodose in carta, con relativo portafiltro e filtro a doppia camera per macinato o cialda, perfetto per assicurare uno strato di crema naturale a ogni espresso.

I modelli sono stati pensati per garantire una piacevolezza e facilità d'uso ai meno esperti come agli estimatori di una tazzina eccellente, che apprezzeranno funzioni dedicate a regalare un'esperienza espresso su misura.

PER ASSICURARE UN'ESPERIENZA COMPLETA DAL 1 AL 31 DICEMBRE 2024, ALL'ACQUISTO DI UNO DEI MODELLI DELLA GAMMA ESPRESSO, GAGGIA INVIERÀ DIRETTAMENTE A CASA UN KIT CON LE SUE MISCELE DI CAFFÈ MACINATO. CONSULTATE IL REGOLAMENTO E LE CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE INQUADRANDO IL QR CODE.



il pesce raddoppia

FILETTI, ROTOLINI, ARROSTI FARCITI:
LE SPECIALITÀ ITTICHE SI PROpongONO
IN COPPIA A FORMARE INVOLUCRI
ELEGANTI E RIPIENI GUSTOSI,
IN SCENOGRAFICHE PORTATE DI FESTA

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette
di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



GIRANDOLE DI TROTA
SALMONATA E SOGLIOLA
CON UOVA DI TROTA

pag. 176



Nella pagina
accanto: forchetta
e coltello in acciaio
satinato oro
Pintinox. Indirizzi
a pagina 226



RICCIOLA FARCITA DI
BACCALÀ AL CARTOCCIO

pag. 176

GIRANDOLE DI TROTA SALMONATA E SOGLIOLA CON UOVA DI TROTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

2 trote salmonate sfilettate – 2 sogliole sfilettate – 1 lime non trattato – 1 mazzetto di timo – 1 scalogno – 1 bicchierino di vermouth – 1/2 cucchiaino di farina – 2,5 dl di panna fresca – 80 g di uova di trota – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dividete a metà i filetti di trota, salate leggermente e pepate i filetti di entrambi i pesci, poi cospargeteli di foglioline di timo. Accoppiate i filetti dei due colori e arrotolateli. Legateli infine con un giro di spago da cucina bagnato, senza stringere troppo.

2 Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, soffriggetelo in una padella con una nocce di burro, sfumate con il vermouth, spolverizzate con la farina e mescolate per 1 minuto. Versate la panna e portate a ebollizione lasciando ridurre della metà. Salate, pepate e togliete dal fuoco. Filtrate la salsa e tenetela in caldo. Lavate il lime, grattugiate la scorza e spremete il succo.

3 Ungete leggermente le girandole di pesce con l'olio, disponetele in una teglia rivestita di carta da forno e cuocetele in forno a 180° per 12 minuti. Trasferitele nel piatto di portata, spruzzate con il succo del lime e guarnite ogni girandola con mezzo cucchiaino di uova di trota e un pizzico di scorza del lime. Aggiungete le uova rimaste alla salsa con qualche foglia di timo, versate sopra il pesce e servite subito.

RICCIOLA FARCITA DI BACCALÀ AL CARTOCCIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 ricciola da 1 kg sfilettata, con la pelle e senza squame – 120 g di baccalà dissalato – 20 g di porcini secchi – 1/2 porro grande – 2 porri piccoli – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

per la salsa romesco invernale 150 g di polpa di zucca Delica – 8 pomodori secchi – 1/2 cipolla – 30 g di mandorle pelate – 30 g di nocciole pelate – paprica affumicata – cannella in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tagliate a dadini la zucca e cuocetela in forno a 180° per 10 minuti. Nel frattempo, fate rinvenire i porcini secchi in acqua tiepida. Spezzettate grossolanamente la frutta secca. Sbucciate e tritate la cipolla. Soffriggetela in una padella con un cucchiaino di olio, unite la frutta secca, salate e cuocete finché la cipolla

prende colore. Riunite nel mixer la cipolla con la frutta secca, i pomodori secchi spezzettati, la zucca, un pizzico di cannella e un cucchiaino colmo di paprica affumicata. Diluite con 2 cucchiaini d'olio e un filo di acqua tiepida, frullando fino a ottenere una purea densa e grossolana. Tenete la salsa da parte.

2 Scolate i funghi, strizzateli e tritateli. Mondate il porro grande, ricavate 2-3 larghe guaine esterne e tritate grossolanamente il resto. Fate appassire il trito di porro a fuoco medio, per 10 minuti, in una padella con 2 cucchiaini d'olio, il rosmarino e i funghi. Quando i funghi diventano teneri, unite il baccalà tagliato a dadini e cuocete 5 minuti. Regolate di sale e pepate.

3 Salate leggermente i filetti di ricciola, distribuite il ripieno sopra un filetto e copritelo con il secondo. Avvolgete strettamente la parte centrale del pesce nelle guaine di porro. Scaldate un'ampia padella, tostate il filetto per 1 minuto su ogni lato, trasferitelo in una teglia e cuocete in forno a 180° per 20 minuti.

4 Sfornate il pesce e lasciatelo riposare per 10 minuti in caldo. Intanto, lessate i porri piccoli, puliti e tagliati a tronchetti, 10 minuti in acqua salata. Scolateli, tagliateli a metà e ripassateli in una padella con un filo d'olio finché diventano teneri. Salate e pepate. Servite il pesce con il contorno di porri, la salsa romesco e, se vi piace, altra frutta secca spezzettata.

ARROSTO DI SALMONE E NASELLO ALL'ARANCIA CON CAVOLINI ALLA MELAGRANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
460 CAL/PORZIONE

1 filetto di salmone da 800 g, tagliato nella parte centrale del pesce e aperto a libro – 1 filetto di nasello lungo quanto il taglio di salmone – 2 arance non trattate – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di prezzemolo – 350 g di cavolini di Bruxelles – 1 spicchio d'aglio – 1/2 melagrana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Condite il filetto di nasello con sale, pepe, un trito di prezzemolo e la scorza grattugiata di un'arancia e del limone. Spremete il succo degli agrumi.

2 Salate e pepate il filetto di salmone, mettete al centro il filetto di nasello e arrotolate il salmone sul pesce bianco. Spennellate d'olio e avvolgete strettamente il pesce in un foglio di carta da forno inumidita e strizzata. Legate con spago da cucina e infornate a 180° per 35 minuti. Spegnete e lasciate riposare 10 minuti al caldo sulla bocca del forno.

3 Nel frattempo mondate e lessate in acqua salata i cavolini di per 10-15 minuti. Ripassateli in una padella con olio e aglio, regolate di sale, pepate, togliete dal fuoco e aggiungete i chicchi sgranati della melagrana.

4 Aprite il cartoccio dell'arrosto e versate il fondo, filtrandolo, in una casseruola. Unite il succo degli agrumi e fate addensare a fuoco vivo. Affettate l'arrosto, irrorate con la salsa e servite con i cavolini.

Cucchiaio in acciaio
satinato oro
Pintinox. Indirizzi
a pagina 226

ARROSTO DI SALMONE E
NASELLO ALL'ARANCIA CON
CAVOLINI ALLA MELAGRANA



Tessuto in lino
grezzo dipinto d'oro
Hue Table Stories.
Indirizzi
a pagina 226

BRANZINO IN CROSTA
DI SESAMO FARCITO CON
MOUSSELINE DI GAMBERI

pag. 180



MERLUZZO POCHÉ
CON VONGOLE VERACI
E CARCIOFI

pag. 180



Tessuto in lino
grezzo dipinto
d'argento Hue Table
Stories. Indirizzi
a pagina 226

BRANZINO IN CROSTA DI SESAMO FARCITO CON MOUSSELINE DI GAMBERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
530 CAL/PORZIONE

1 branzino da 1 kg pulito, privato di testa e lische e aperto a libro – 10 code di gambero argentino – 300 g di patatine novelle piccole – 2 albumi – 6 cucchiaini di panna fresca – 1 limone – 1 mazzetto di aneto – 1 mazzetto di erba cipollina – semi di sesamo – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sgusciate i gamberi, privateli del filetto nero, tagliateli a tocchetti e spruzzateli con 1 cucchiaino di succo di limone. Tritateli finemente nel mixer con 1 albume, sale e pepe, unite la panna e 1 cucchiaino di erba cipollina tritata e mescolate.

2 Salate il branzino dentro e fuori. Disponete al centro la farcia ai gamberi, spalmandone uno strato sottile anche sulla parte ventrale, e richiudete. Avvolgete il pesce in 3-4 punti con larghe strisce di carta da forno, per tenerlo chiuso. Trasferitelo in una teglia rivestita di carta da forno e cuocete a 180° per 30 minuti. Sfornate, eliminate le fasce di carta e spennellate la pelle del pesce con l'albume rimasto, sbattuto. Cospargete di semi di sesamo e rimettete in forno per 6-8 minuti, per formare la crosticina.

3 Nel frattempo lavate e lessate per 10 minuti in acqua bollente salata le patatine. Scolatele, tagliatele a metà e rosolatele in una padella con olio e burro finché saranno dorate. Cospargetele di aneto ed erba cipollina tritati, regolate di sale, pepate e spruzzate con il succo di limone rimasto. Servitele con il pesce.

MERLUZZO POCHÉ CON VONGOLE VERACI E CARCIOFI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

4 cuori di merluzzo da 130 g ciascuno – 600 g di vongole veraci – 4 carciofi – 1 limone – 1 carota – 1/2 costa di sedano – 1 piccola cipolla – 1 bicchiere di vino bianco – 1 mazzetto di timo, alloro e prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le vongole e fatele riposare un'ora in acqua fredda, con una manciata di sale grosso. Mondate i carciofi, tagliateli a metà (o, se sono grandi, in 4 spicchi) e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Dividete ogni cuore di merluzzo in 2-3 porzioni e salatele leggermente su tutti i lati.

2 Pulite e tagliate a dadini il sedano, la cipolla e la carota. Fateli appassire in un tegame con un cucchiaino di olio per 5 minuti, sfumate con il vino, aggiungete le erbe legate a mazzetto (conservate un po' di prezzemolo per la guarnizione) e versate 1 litro d'acqua. Salate e portate a leggera ebollizione.

3 Dopo 10 minuti tuffate nel brodo i carciofi e cuoceteli per 10 minuti. Tamponate i filetti di merluzzo con carta da cucina, immergeteli nel brodo, coprite e cuocete per altri 10 minuti. Mettete il pesce e i carciofi in un piatto e tenete in caldo.

4 Sgocciolate e sciacquate le vongole. Versatele nel brodo di cottura di pesce e carciofi e fatele aprire. Rimettete il pesce e le verdure nel brodo con le conchiglie e riscaldate per 1 minuto. Regolate di sale, pepate e servite con un giro di olio crudo e prezzemolo tritato.

SCEGLIERE BENE IN PESCHERIA

PER LE NOSTRE RICETTE, OCCORRE CHE IL PESCE SIA PULITO, SFILETTATO, SQUAMATO, APERTO A LIBRO... PER NON SBAGLIARE LA COSA MIGLIORE È AFFIDARSI AL PESCIVENDOLO DI FIDUCIA E FARGLI ESEGUIRE I TAGLI PIÙ PARTICOLARI, COME SALMONE E NASELLO CHE DEVONO AVERE LA STESSA LUNGHEZZA O IL BRANZINO CHE DEVE ESSERE DILISCATO LASCIANDO INTATTA LA POLPA. IN OGNI CASO, CONTROLLATE CHE NON SIANO PRESENTI SPINE RESIDUE, DA INDIVIDUARE CON UN POLPASTRELLO E SFILARE CON UNA PINZETTA. PER UNA GARANZIA DI FRESCHEZZA, SAREBBE MEGLIO NON ACQUISTARE FILETTI GIÀ PRONTI, COME QUELLI DI TROTA E SOGLIOLA, MA SCEGLIERE I PESCI INTERI E FARLI SFILETTARE AL MOMENTO: LE CARNI DELICATE, UNA VOLTA ESPOSTE ALL'ARIA, DEPERISCONO PIÙ VELOCEMENTE CHE NEL PESCE INTATTO. IN OGNI CASO QUANDO ACQUISTATE PESCE LAVORATO, IN CUI NON È POSSIBILE CONTROLLARE PARAMETRI COME L'OCCHIO BRILLANTE O LE SQUAME BEN ATTACCATTE, VERIFICATE CHE LA POLPA SIA ELASTICA: SE PREMETE CON UN DITO, NON DEVE RESTARE UNA FOSSETTA MA LA SUPERFICIE DEVE TORNARE RAPIDAMENTE UNIFORME.

ARROSTO DI FESTA CON UNA CARNE BUONA PER NATURA

L'IRISH GRASS FED BEEF IGP RENDE SPECIALE
IL TRADIZIONALE SECONDO DEI MENU NATALIZI



Sulla tavola delle feste il secondo di carne per eccellenza è l'arrosto. Semplice da preparare ma scenografico, fa sempre un figurone, ancor di più se accompagnato da una golosa salsina. Per ottenere un arrosto morbidissimo e succulento, condizione indispensabile è che la carne sia di ottima qualità. Come quella di manzo irlandese Grass Fed IGP: le sue caratteristiche uniche di gusto e consistenza sono il risultato, come suggerisce il nome, dell'allevamento dei bovini

in prati all'aperto per almeno 220 giorni l'anno, dove le mandrie pascolano libere, beneficiando di un alto standard di benessere animale e cibandosi di erba (almeno il 90% della loro dieta). Ne risulta una carne "Buona per Natura": l'anteriore è perfetto per piatti invernali come i bolliti e i brasati, mentre il quarto posteriore, come il pregiato magatello, è utilizzato per il roastbeef e altri arrosti, come nella ricetta qui a fianco. Per le sue virtù, l' "Irish Grass Fed Beef", ora anche IGP, è preferita dagli oltre 80 chef di livello

internazionale associati allo Chefs' Irish Beef Club, fondato vent'anni fa e gestito da Bord Bia, l'ente governativo irlandese per la promozione del food & beverage. Non sono solo i cuochi ad apprezzare la carne bovina irlandese Grass Fed IGP, ma anche grandi esperti di carne come i macellai. Tra questi, Giorgio Pellegrini, professionista milanese di primo piano, coinvolto da Bord Bia nel programma Meat Academy (www.irishbeef.it/meatacademy/), diffuso anche online per professionisti del settore e consumatori finali.



Francesco Cassarino, chef
ambassador della carne
irlandese e creatore
della ricetta qui sotto

MAGATELLO TONNATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 G DI MAGATELLO DI
MANZO IRLANDESE - 1
SPICCHIO D'AGLIO
- 20 ML DI OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA - SALE - PEPE
PER LA SALSA TONNATA:
150 G DI TONNO SOTT'OLIO
- 20 G DI ACCIUGHE SOTT'OLIO
- 20 G DI CAPPERI - 100 ML DI
VINO BIANCO - 150 ML DI
LATTE - 4 UOVA SODE - 20 ML
DI MARSALA

Legate il magatello e fatelo rosolare in una padella con l'olio e l'aglio. Salate e pepate. Passatelo nel forno già caldo a 180° e cuocetelo per 8 minuti su ciascun lato. Una volta cotto, slegatelo e lasciatelo riposare per 30 minuti fuori dal forno. L'interno deve risultare leggermente rosato. Tenete da parte il fondo di cottura. Per la salsa, tostate in padella il tonno sgocciolato con le acciughe e i capperi. Sfumate con il vino bianco e poi unite il latte. In tutto, la cottura deve durare 4-6 minuti. Frullate 40 g del fondo di cottura tenuto da parte con le uova sode e il Marsala e aggiungete il mix alla salsa tonnata preparata. Il composto dovrà risultare abbastanza denso, simile a una maionese. Per rendere la salsa più liquida, aggiungete più Marsala e fondo di cottura. Servite la carne tagliata a fettine sottili accompagnate dalla salsa tonnata.



Irish Grass Fed Beef IGP

Attrezzi per il pesce

QUESTA È LA STRUMENTAZIONE NECESSARIA PER PULIRE E ACCOGLIERE SULLA TAVOLA UN INGREDIENTE MERAVIGLIOSO, GRANDE PROTAGONISTA DEL DESCO DELLE FESTE

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue,
still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



Già 15.000 anni fa i popoli che consumavano molto pesce usavano primitivi accorgimenti per pulirlo: il pesce veniva aperto ed eviscerato; una volta richiuso, con ancora pelle e squame, si rivestiva di argilla fresca e copriva con carboni ardenti. Quando l'argilla, ormai cotta, si crepava, l'involucro veniva spaccato: pelle e squame venivano via, "catturate" dalla creta, mentre le lische si erano separate dalla polpa durante la cottura nel coccio.

Da centinaia di anni l'uomo crea e realizza attrezzi per pulire, cuocere e servire pesce crudo e crostacei: sono stati rinvenuti piatti e stoviglie destinati al pesce risalenti addirittura al IV secolo a.C., anche se il consumo di prodotti ittici freschi è rimasto una consuetudine riservata alle aree costiere fino all'avvento della refrigerazione mobile. Grazie alla struttura insulare, in Giappone il consumo di pesce è sempre stato altissimo, come l'expertise nel campo:

qui nascono i primi squamapesce, realizzati per tradizione in ottone. Oggi sono in acciaio inox; alcuni hanno lame intercambiabili, con denti diversi per squame di grandezza differente; altri sono piccoli e maneggevoli, ma tutti sono pensati per lavorare con delicatezza e lasciare la pelle intatta. Perfino il classico coltellino svizzero include uno squamatore!

Sempre rimanendo in Giappone, Paese famoso per i coltelli specifici destinati a eviscerazione, taglio e sfilettatura del pesce fresco, è qui che sono nati il Santoku (per piccoli pesci) e il coltello da sashimi, tutti ottimi per affettare il salmone e fare il sushi. È importante per la preparazione avere sottomano anche uno spelucchino e ce ne sono di speciali per aprire il carapace di granchi, astici o aragoste. Per i grandi crostacei sono utilissime anche le tipiche forbici angolate per tagliarne la "corazza" senza danneggiare la delicata polpa sottostante. *segue >*

Il pesce è tra gli ingredienti più delicati e va maneggiato con cura. Oggi esistono tanti attrezzi che facilitano la vita anche ai principianti: pinze per le lische, squamapesce, coltelli per il sashimi... e poi piastre di sale, pesciere e piatti a servire

1
Functional Form Forbici in acciaio inox, con manici soft antiscivolo adatti anche per mancini, ha dentatura speciale per squamare, aprire e tagliare il pesce (€ 31). **Fiskars**

2
Caviar Bowl Godman si compone di ciotolina in silver plated con finitura martellata, più un'altra in crystal glass e cucchiaino (diam. cm 16x9h, € 280). **Zanetto**

3
Tavola di lego di cedro, che sprigiona aromi particolari assorbiti dal pesce, e vassoio in metallo li compongono il

set per affumicare il salmone (cm 50x20, € 68). **KnIndustrie**

4
La pinza per togliere le lische piccole e grandi dai pesci è molto pratica (€ 54,30), così come il coltello spelucchino per apertura granchi o aragoste; entrambi sono realizzati in acciaio inox temperato (€ 39). **Global**

5
Stile Jap per il coltello Sashimi della collezione Duemiladodici, perfetto per preparare, tagliare e affettare il pesce; la lama di cm 24 è in acciaio inox e l'impugnatura in metacrilato rosso (€ 110). **Coltellerie Berti**

6
Il coltello Santoku Kyocera ha lama in ceramica estremamente tagliente, mentre il manico fatto a mano è in legno Pakka, rivettato con applicazioni in acciaio inox (€ 89,50). **Home&More**

7
Fa parte della linea di coltelli giapponesi tradizionali Bunmei il coltello Yanagi Sashimi con lama in acciaio dall'affilatura asimmetrica (cm 21) e manico in legno sfaccettato adatto per affettare il pesce, in particolar modo il sushi (€ 102). **Global**

8
Il monolite di sale rosa, estratto dalle pendici dell'Himalaya, è adatto per cuocere il pesce in modo naturale direttamente a tavola (cm 20x20, € 43). **KnIndustrie**

9
In acciaio inox satinato, la pinza Drosselmeyer per crostacei rompe solo il carapace, lasciando intatta la polpa; realizzata in tre pezzi, è smontabile per una pulizia più accurata (cm 17x8h, € 58,90). **Home&More**

10
Ideale per la rimozione completa di lische, anche molto sottili, la pinza in acciaio inox (€ 8). **Kuechenprofi**

11
Utilissimo lo schiaccia-crostacei in acciaio inox (€ 89) da abbinare alle posate da pesce (forchetta e coltello € 84 la confezione da 6 pezzi), tutti della collezione Colombina Fish firmata studio Fuksas. **Alessi**

12
Il piatto da pesce Binario in porcellana è adatto a ogni temperatura, dal forno al frigorifero, per poi essere portato a tavola grazie ai manici in

lega inossidabile color argento (cm 65/74x26, € 490). **Zanetto**

13
Lo squama-pesce con lama seghettata (cm 22, € 19,90) fa coppia con il coltello apriostriche, entrambi in acciaio inox (cm 20, € 17,90). **Paderno**

14
Livrea rosso brillante per la pinza che apre il carapace e le chele dei crostacei; incide solo il guscio, lasciando intatta la polpa (cm 15x6, € 10,90). **Tescoma**

15
Forbici Zyliss con lame curve e micro-seghettate per tagliare il carapace dei crostacei senza danneggiare la polpa (€ 29,20). **Home&More**

16
Pesciera ovale in alluminio con coperchio e griglia rimovibile per scolare i pesci senza il rischio di rompere (cm 50x15, € 166,90). **Paderno**

ASTICI AGLI AGRUMI, RIBES E AROMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

4 astici precotti surgelati
– 60 g di burro – 100 g di pangrattato – 80 g di ribes
– 1 arancia non trattata
– 1 lime non trattato – 8 kumquat non trattati – 1 mazzetto di erba cipollina
– 1 mazzetto di cerfoglio
– sale

1 Fate scongelare gli astici in frigorifero. Strofinare bene il carapace e la parte inferiore, quindi tagliateli a metà nel senso della lunghezza e sistemateli su una placca foderata con carta da forno.

2 Grattugiate la scorza di mezzo lime e di un quarto di arancia. Tritate una manciata di erba cipollina e cerfoglio. In un pentolino lavorate il burro con le scorze grattugiate, le erbe aromatiche, sale, poi fatelo fondere a fuoco dolce.

3 Distribuite il pangrattato sulla parte della testa degli astici, poi irrorateli con il burro. Completate con erba cipollina tagliuzzata, unite nella teglia i kumquat, l'arancia e il lime a spicchi e passate il tutto sotto il grill per 2 minuti: dopo il primo minuto, unite anche i ribes a grappolini adagiandoli sugli astici. Servite tiepido.

Così come sono necessarie le schiaccia chele per arrivare alla polpa che viene poi estratta con l'apposita forchettina o cucchiaino lungo e stretto. La pinza per le lische è il vero attrezzo di precisione che permette di catturarle e rimuoverle con facilità.

La prima pesciera ha storia antica: chiamata "navicella", fu disegnata da Bartolomeo Scappi nel 1570 ed era in rame con una griglia sul fondo, utile a sollevare il pesce cotto senza romperlo. Più recente la nascita del coltello da tavola per il pesce: nel XVIII secolo i ricchi borghesi usavano una spatolina o palettina rigorosamente in argento che, a differenza di rame, ottone e ferro, non reagiva con l'acidità del limone, evitando così il retrogusto metallico; l'attuale versione arriverà nel XIX secolo. Da secoli, però, la nobiltà serve il pesce con due forchette: una per separarne un pezzetto, l'altra per mangiarlo. E, ancora oggi, niente coltello da pesce per l'aristocrazia inglese: secondo *The Times* non ne ha neanche uno la vasta collezione di posate di Buckingham Palace, che "risale all'epoca georgiana e i coltelli da pesce non erano ancora stati inventati". Forse anche perché i reali tengono alle loro tradizioni (e a distinguersi).



INTERVISTA



La parola all'esperto

CHIEDIAMO ALLO CHEF BISTELLATO **MORENO CEDRONI**, CHE DA DECENNI CELEBRA IL MONDO ITTICO NEI SUOI TRE RISTORANTI MARCHIGIANI (LA MADONNINA DEL PESCATORE QUEST'ANNO COMPIE 40 ANNI E SI FREGIA DI DUE STELLE MICHELIN).

QUANT'È RILEVANTE, NELLA PREPARAZIONE DEL PESCE, L'ATTREZZATURA?

È ESSENZIALE. NON DEVE MANCARE LO SQUAMATORE, DA USARE DIRETTAMENTE NEL LAVANDINO DOVE POI SI PULIRÀ E LAVERÀ IL PESCE; SE LO SI CUCINA INTERO, RICORDARSI DI PULIRE BENE LA TESTA. È FONDAMENTALE POI IL TAGLIERE, IN MATERIALE PLASTICO, MEGLIO SE BLU COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA HACCP E DESTINATO SOLO AL PESCE PER EVITARE POSSIBILI CONTAMINAZIONI, E UNA BUONA FORBICE PER LE SPINE PIÙ GROSSE. PER SFILARE E PER TOGLIERE LA PELLE È PERFETTO UN COLTELLO A LAMA LUNGA E SOTTILE, SEMPRE BEN AFFILATO. INDISPENSABILE LA PINZA, NON TROPPO CORTA, CON UNA BUONA PRESA ALLA BASE.

IN PARTICOLARE, PENSANDO ALLA TAVOLA DELLE FESTE?

PER AFFETTARE IL SALMONE AFFUMICATO O IL PESCE PER SUSHI VA SEMPRE BENE UN COLTELLO DA SASHIMI, LAMA DI 30 CM. LA SCENOGRAFICA PIASTRA DI SALE ROSA È IDEALE PER I CROSTACEI, CON O SENZA CARAPACE, CHE IN COTTURA PRENDONO SAPORE E COLORE. QUI CI VOGLIONO PINZE LUNGHE E VELOCITÀ. SE SI È APPASSIONATI, LA PREPARAZIONE DÀ ENORME SODDISFAZIONE.

Che esperienze con Brimi!

**PROVA IL GUSTO AUTENTICO
DELL'ALTO ADIGE E VINCI
IL SÜDTIROL: IN PALIO
UNA VACANZA PER 5 ANNI
E 26 WEEK-END**



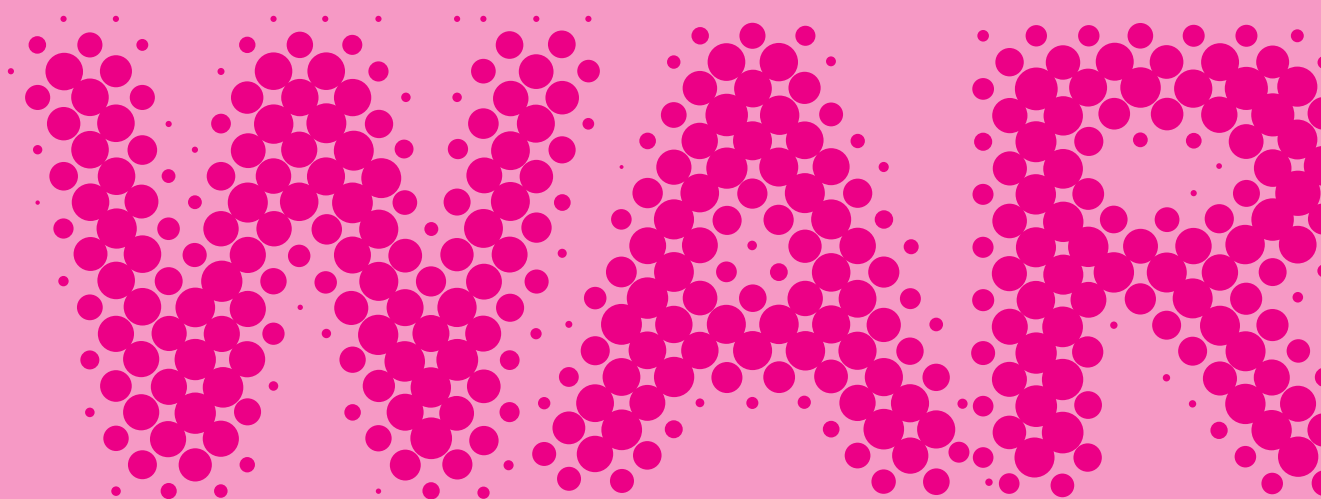
Ogni volta che scegli i prodotti Brimi porti a casa la purezza e il gusto della natura incontaminata, con 100% Latte Alto Adige raccolto in piccoli masi di montagna. E oggi puoi anche vincere **una vacanza per 5 anni e uno dei 26 week-end nell'area vacanze Rio Pusteria in Südtirol**. Acquista i multipack da 3 confezioni di Mozzarella, Mozzarella Latte Fieno o Mozzarella Armonia - 40% sali e grassi. All'interno trovi un codice per partecipare all'estrazione finale e alle vincite istantanee. Hai tempo fino al 31 gennaio 2025, gioca sul sito **www.vinciconbrimi.it**

"COMPRA BRIMI, VINCI SÜDTIROL" NELL'AREA VACANZE RIO PUSTERIA

Partecipa al concorso Brimi. In palio una vacanza per 5 anni e 26 week-end nell'area vacanze Rio Pusteria in Alto Adige, in una di queste meravigliose strutture. Tra montagne maestose, verdi pascoli e borghi suggestivi, potrai dedicarti a escursioni, mountain bike, arrampicata, sci, con l'accoglienza tipica del luogo.



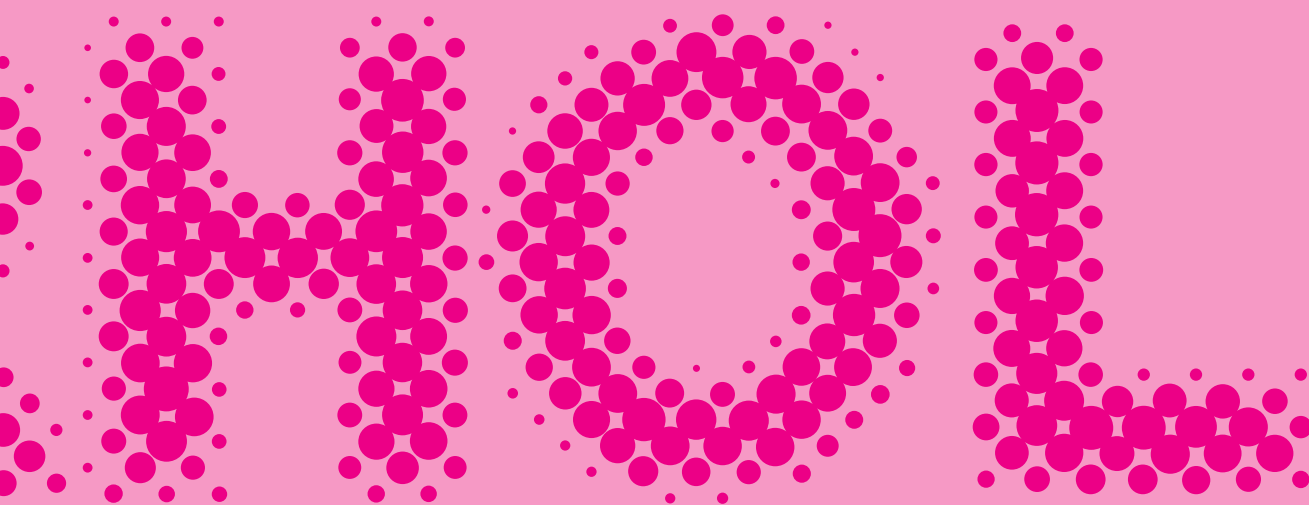
ANDY



TRIPLE ELVIS

25.09.2024
16.02.2025

Gallerie d'Italia
— Napoli
Via Toledo, 177



Andy Warhol used with permission of the Andy Warhol Foundation

INTESA  SANPAOLO

TECNICHE

tortellini *e marubini*

DUE STORICHE PRELIBATEZZE, BOLOGNESE L'UNA
E CREMONESE L'ALTRA, CHE SI PREPARANO
CON LA STESSA PASTA, MA DIFFERISCONO PER IL RIPIENO
E IL FUMANTE BRODO IN CUI CUOCIONO

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



tortellini' in brodo di cappone

IL RIPIENO

1 Tagliate a dadi 130 g di polpa di maiale e 70 g di pollo. Rosolate brevemente lo spezzatino con olio e burro, poca cipolla tritata e salvia. Salate, sfumate con poco vino bianco e cuocete coperto per 20 minuti; lasciate raffreddare.

2 Tritate le carni nel mixer con 50 g di mortadella e 50 g di prosciutto crudo.

3 Impastate il tutto con 1 uovo piccolo, 40 g di parmigiano, noce moscata e pepe. Mettete in frigo in una ciotola protetta con pellicola per 2 ore.



1



2



3



1



2



3

LA FORMA

1 Preparete le sfoglie di pasta come spiegato nella pagina successiva (punto 1 del paragrafo "la forma"). Intagliatele in quadrati di circa 3,5 cm e disponete su ognuno una pallina di ripieno.

2 Ripiegate un quadrato a triangolo premendo i bordi per sigillarli.

3 Piegate la punta centrale sul tortellino. Girate dalla parte opposta le punte laterali e sigillatele. Preparete così tutti i tortellini.

Se volete congelarli, fateli indurire in freezer su un vassoio e poi radunateli in un sacchetto. Si cuociono ancora congelati. Vale anche per i marubini alla pagina successiva.

IL BRODO

1 In una capiente pentola disponete 750 g di cappone e 3 litri di acqua.

2 Aggiungete un po' di sedano, carota e cipolla puliti e tagliati a tocchetti, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano e 1 bacca di ginepro. Salate e fate sobbollire per 2 ore schiumando spesso il brodo.

3 Filtratelo, fatelo raffreddare e privatelo del grasso che sarà affiorato. Portatelo a leggero bollore e cuocetevi i tortellini. Potete gustare il cappone come secondo piatto.



1



2



3

marubini' in brodo di terza

IL RIPIENO

1 Fate marinare per 12 ore 200 g di cappello del prete con 2 bicchieri di Barolo, sedano, carota, cipolla, 1 chiodo di garofano, noce moscata e poco sale grosso. Cuocete carne e marinata per 2 ore a fuoco lento, coperto.

2 Rosolate 200 g di lonza di maiale a fettine con olio, burro e salvia. Salate e sfumate con vino bianco.

3 Tritate le due carni (fredde) e impastatele con 100 g di mortadella tritata, 100 g di salsiccia spellata, 50 g di grana, 1 uovo e noce moscata. Mettete in frigo per 2 ore.



1



2



3



1



2



3

LA FORMA

1 Impastate 500 g di farina 00 con 5 uova e un filo d'olio fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Lasciatela riposare per mezz'ora avvolta nella pellicola. Suddividetela in 4 parti e tiratele con la macchinetta 2 volte per tacca, fino alla penultima. Su due sfoglie posizionate delle noci di ripieno a circa 2 cm di distanza l'una dall'altra. Coprite con le sfoglie restanti.

2 Fate aderire le sfoglie nei punti vuoti premendo con il taglio della mano tra le file di ripieno.

3 Ricavate i ravioli con una rotella dentellata. Sigillate bene i bordi premendoli un poco tutto intorno.

IL BRODO

1 In una capace pentola disponete 1 costina di maiale, 1 osso con midollo, 350 g di biancostato e 4 litri di acqua. Fate sobbollire schiumando spesso il brodo finché sarà limpido.

2 Unite 1 cipolla bianca steccata con chiodi di garofano e un po' di sedano e carota e proseguite la cottura per 1 ora coperto.

3 Eliminate le verdure, salate, aggiungete 350 g di gallina o cappone e cuocete per altre 2 ore. Filtrate il brodo, fatelo raffreddare e privatelo del grasso che sarà affiorato. Portatelo a leggero bollore e cuocetevi i marubini.



1



2



3

Piatti e posata
CHS Group.
Indirizzi
a pagina 226

**NEL PROSSIMO
NUMERO:
AGNOLOTTI
DEL PLIN E ALLA
CANAVESANA**



Alta Langa

I VIGNETI DI PINOT NERO E DI
CHARDONNAY, COLTIVATI SUI TERRENI
COLLINARI NELLA FASCIA DEL BASSO
PIEMONTE, DANNO VITA A SPUMANTI
PROTAGONISTI DI APPASSIONATI
CONFRONTI CON I PIATTI
DEI PRANZI DI FESTA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia
Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



CAPESANTE GRATINATE
CON NOCCIOLE

pag. 198



accostamenti

UNA SENSUALE COMMISTIONE DI MORBIDEZZA E TENACIA DEFINISCE L'INSIEME ESPRESSIVO DELLA RICETTA. NON CI BASTA LA TENSIONE DELLA CAPASANTA, VOGLIAMO CHE LEI ATTRAVERSI LA TRAMA DEL BACON E RITORNI ALLA DIFFUSA CROCCANTEZZA DELLE NOCCIOLE. UN VIAGGIO COMPIUTO SOTTO L'EGIDA CALDA E RÔTI DEL GRATIN, UN VELO RASSICURANTE, IL PRIMO PIANO INCONTRATO DAI NOSTRI SPUMANTI QUANDO ENTRANO IN BOCCA ED ESAMINANO LA SCIA DEL CIBO APPENA PASSATO. LA LEVITÀ DELL'**ALTA LANGA EXTRA BRUT SEVERINA DI MATTEO CORREGGIA** ACCAREZZA LA SUPERFICIE DEL CIBO E, POTENDO DECIDERE, RIMARREBBE LÌ A GODERSI QUEL SOAVE CONTATTO, SE NON FOSSE CHE SOTTO PREMONO GLI ALTRI INGREDIENTI E LO CHIAMANO AL "DOVERE" DI CONTRASTO E RIEQUILIBRIO. LA DETERMINAZIONE DELL'**ALTA LANGA BLANC DE BLANCS DELLA CASCINA PASTORI**, ANCH'ESSO UN EXTRA BRUT, È CONGENIALE AL CONFRONTO CON LA POLPA DEL FRUTTO DI MARE E CON IL BACON, DI CUI CONDIVIDE IL TRATTO AFFUMICATO. L'INGRESSO MENO BRUTALE DI ALTRI EXTRA BRUT RENDE L'**ALTA LANGA DI GIRIBALDI** LO SPUMANTE IDEALE PER PREPARARCI A UNA SONTUOSA CENA DI PESCE DI CUI QUESTO PIATTO È LA MIGLIORE PREMESSA.

Nei sotterranei di Canelli, importante cittadina medievale in provincia di Asti, si celano immense cantine storiche scolpite nel tufo calcareo tra il XVI e il XIX secolo. Sono le "Cattedrali Sotterranee", si trovano fino a 32 metri di profondità e si diramano per oltre 20 chilometri nel sottosuolo della città. Straordinari labirinti, custodi di bottiglie di pregio, raccontano la maestria vitivinicola che si tramanda da generazioni. Qui le condizioni sono ideali per l'invecchiamento dei rossi e degli effervescenti tipici della zona. Fu in questi ambienti che Carlo Gancia, dopo aver studiato a Reims i segreti dello Champagne, diede vita nel 1865 al primo spumante italiano, adoperando il "metodo classico" assimilato Oltralpe. Gancia era fermamente convinto che il terroir delle Langhe si prestasse egregiamente

per la coltivazione e la produzione di varietà da spumante, in particolare il pinot nero. Il suo intuito aprì la strada a diverse case enologiche del territorio, al punto che all'inizio del Novecento la produzione di spumante divenne florida e si consolidò per quasi vent'anni. Purtroppo la problematica ricostruzione dopo l'avvento della fillossera e le difficoltà economiche di entrambi i dopoguerra portarono a sacrificare la viticoltura e la produzione di vini per le grandi occasioni a favore della coltivazione del nocciolo (coricoltura). I restanti terreni divennero campi da pascoli.

Nei primi anni Novanta del secolo scorso, consapevoli del potenziale di una zona fino a quel momento semi abbandonata, alcuni viticoltori decisero di riprendere la pratica spumantistica, tornando al pinot nero e allo chardonnay. *segue >*

Buone anche per i più buoni.



Il Natale è l'occasione perfetta per gustare e condividere tutta la bontà delle nostre olive. Ricche di gusto, qualità, storia e tradizione, sono perfette per rendere le feste ancora più speciali e conquistare tutti... ma proprio tutti! Buon Natale da Madama Oliva.

Madama Oliva
Gli specialisti delle olive.

madamaoliva.it



RISOTTO ALL'ALTA LANGA CON CREMA DI SCAMPI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

250 g di riso Roma – 500 g di scampi medi – 2 pomodori pelati – 1 scalogno – 1 carota – 1 costa di sedano – mezzo dl di Brandy – 2 dl di Alta Langa brut – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate il sedano, lo scalogno e la carota e riduceteli a dadini. Staccate le teste e le code degli scampi, eliminate il carapace dalle code e sfilate il filetto nero. Tenete da parte le code. Scaldate l'olio in una casseruola, unite teste e code e rosolatele per 2-3 minuti su fiamma vivace, schiacciandole con un cucchiaio di legno per far uscire i loro succhi.

2 Aggiungete la dadolata di verdure, versate il vino e lasciatelo evaporare, unite i pomodori spezzettati, sale e 1,5 litro di acqua; portate a bollore, abbassate la fiamma e cuocete il brodo coperto per 25 minuti. Filtrate il brodo, versatene 2 dl in un pentolino e fatelo ridurre della metà su fiamma alta. Unite 10 g di burro freddo, mescolate e tenete in caldo.

3 Scaldate una casseruola e tostate il riso per 2 minuti, versate il Brandy poi portate a cottura il risotto, unendo man mano il brodo di scampi. Spegnete 5 minuti prima del termine della cottura, unite il burro rimasto, le code degli scampi, coprite e lasciate riposare per 3 minuti. Completate con la crema di scampi preparata e una macinata di pepe.



Nel servizio piatti Broste Copenhagen, posate Sambonet e Mepra. Indirizzi a pagina 226

accostamenti

LA VOCAZIONE GASTRONOMICA DI UN VINO NON SI MISURA SOLO NELL'ACCOSTAMENTO, MA ANCHE NELLA CAPACITÀ DI DARE CARATTERE E SOSTANZA A UNA RICETTA. L'ALTA LANGA È UN INGREDIENTE FONDAMENTALE DEL RISOTTO PER COME MAGNETIZZA LA DENSITÀ DELLA CREMA E LA VOLUTTUOSA CEDEVOLEZZA

DEGLI SCAMPI. L'ALTA LANGA **BLANC DE NOIRS RISERVA DELTETTO** S'IMPEGNA NELL'UNIONE TRA IL PIATTO E IL VINO CAPACE DI SEGUIRLO COME UN'OMBRA, NATURALE OMAGGIO ALLA REITERAZIONE DI UN PIACERE. PER L'AMPIEZZA GUSTATIVA DELL'ALTA LANGA RISERVA **DI ETTORE GERMANO** NON SI TRATTA SOLO DI ACCOMPAGNARE IL CIBO,

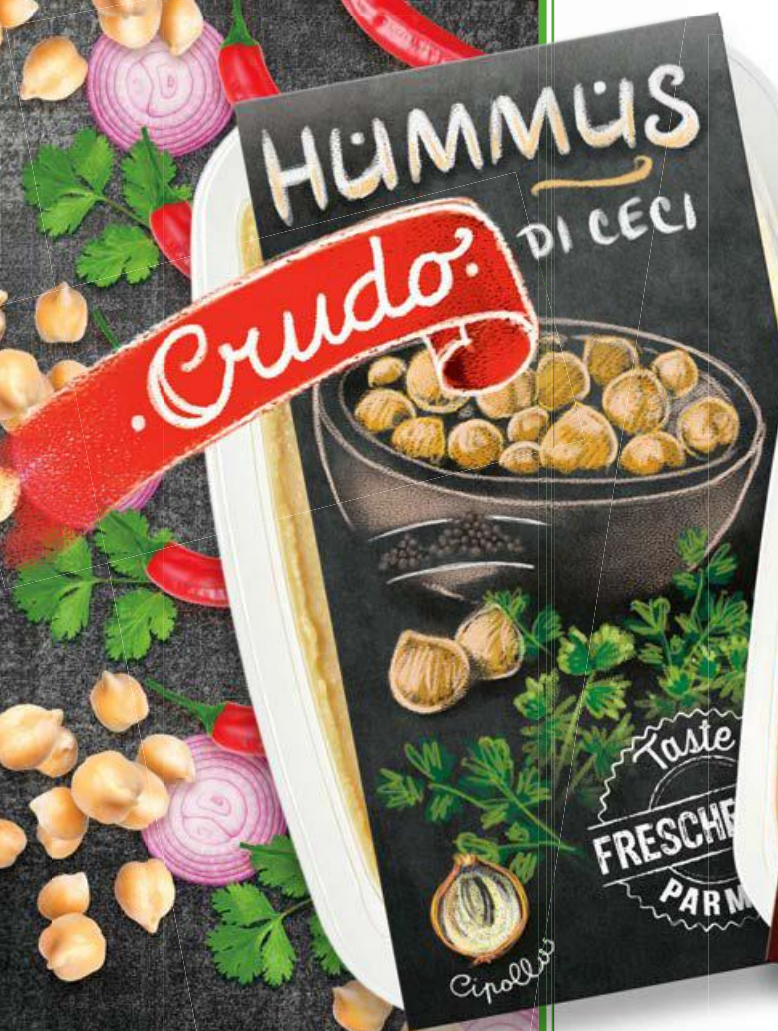
QUANTO DI EVOCARNE I RICHIAMI MARINI DOPO CHE QUESTO HA LASCIATO LA BOCCA. SALATO E MINERALE, L'ALTA LANGA PSEA DI **PECCHENINO** ACQUISISCE CONFIDENZA CON LA RICETTA MANO A MANO CHE IL CONTATTO PROCEDE, FORSE UNA QUESTIONE DI FIDUCIA CHE SI CONSOLIDA APPENA I DUE PROTAGONISTI SI RICONOSCONO.

Sulla base di ricerche territoriali e toponomastiche la scelta del nome da dare ai vini cadde su "Alta Langa". Dopo vari studi e tentativi, nel 2002 la zona divenne Doc e nel 2011 ottenne il riconoscimento della Docg. Siamo nel Piemonte meridionale, al confine con la Liguria, nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, alla destra del fiume Tanaro. Qui, le "dolci colline" dove Cesare Pavese mosse i primi passi si trasformano via via nei monti raccontati da Beppe Fenoglio ne *Il Partigiano Johnny*.

Da scommessa iniziale di pochi, l'Alta Langa ha attratto un numero sempre maggiore di aziende, complice anche il cambiamento climatico. Per affrontare le temperature crescenti

che condizionano la corretta maturazione dei grappoli, le viti vengono piantate più in alto, fino a 900 metri, e questa zona è l'esempio di un possibile futuro della viticoltura. Diverse rinomate case vinicole di Barolo e di Barbaresco si sono mosse persino dalla Langa Nobile per investire qui nella produzione di spumanti. Non sorprende che il disciplinare della Docg preveda che le viti siano piantate a non meno di 250 metri s.l.m. e che siano esclusi gli umidi terreni di fondovalle. Per garantire uno spumante di grande qualità è fondamentale che l'uva sviluppi un buon corredo aromatico, grazie alle notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle vigne più alte tra Valle Belbo e Valle Bormida le *segue >*

Crudo,
irresistibile,
ora anche
piccante.



ALIMENTO
VEGETARIANO



FRESCHE IDEE è un marchio di **PARMAFOOD**
parmafood.shop



SENZA
GLUTINE



GIRELLO DI VITELLO IN SALSA VERDE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

**800 g di girello di vitello – 2 carote
– 1 costa di sedano – 1 cipolla bionda
– 1 grosso mazzetto di prezzemolo
– 3 rametti di timo – 30 g di mollica
di pane leggermente raffermo
– 10 g di capperi sott'aceto – 1
spicchio d'aglio – aceto bianco – 4
filetti di acciughe sott'olio – olio
extravergine d'oliva – sale**

1 Legate il girello di vitello con più giri di spago da cucina. Portate a ebollizione 2 litri di acqua in una casseruola con le carote raschiate, il sedano, i rametti di timo legati tra loro e la cipolla sbucciata. Unite una presa di sale grosso e la carne, abbassate la fiamma e cuocetela per 1 ora 30 minuti. Spegnete e lasciatela riposare nel suo brodo per 10 minuti, quindi scolatela e fatela raffreddare.
2 Mondate il prezzemolo, lavatelo e asciugatelo, sbucciate lo spicchio d'aglio ed eliminate l'anima centrale, spezzettate la mollica di pane, bagnatela con 3 cucchiaini di aceto e lasciatela ammorbidire.
3 Trasferite prezzemolo, pane e aglio nel mixer, unite i capperi, le acciughe, 500 ml di olio e un pizzico di sale e frullate fino a ottenere una salsa omogenea. Eliminate lo spago dal girello, tagliatela la carne a fettine, disponetela nei piatti e servitela con la salsa verde.

accostamenti

LA RELAZIONE FRA QUESTO PIATTO E GLI ALTA LANGA POGGIA SULLA QUALITÀ DELLA CARNE. POI LE ERBE AROMATICHE E LE ACCIUGHE SONO DUE POLI (FRESCHEZZA ODOROSA E SALINITÀ GUSTATIVA); AGLI SPUMANTI IL COMPITO DI ILLUMINARE OGNI ASPETTO DELLA RICETTA, AIUTANDO L'AGLIO A RESTARE SULLO SFONDO.

IL PROFUMO VIVO DELL'**ALTA LANGA EUFORIA DOSAGGIO ZERO DI APECA** APRE LO SPAZIO A UNA SAPIDITÀ DELLA CARNE QUASI AEREA, RESA PIÙ INTERESSANTE DALLA COTTURA. IL MEDESIMO APPROCCIO SINESTETICO È REPERIBILE NEL CONTATTO CON L'**ALTA LANGA LEONARDO EXTRA BRUT DI PRINCIPIANO**, LA SUA

PECULIARE PROFONDITÀ MINERALE È UTILE E CREA UNA PROLUNGATA FUSIONE TRA LE PARTI. PERFETTO PER CHI NON AMA SFUMATURE E SCALE DI GRIGIO È L'ACCOSTAMENTO DELL'**ALTA LANGA NATURE MARC ALBERTO** CHE RIVELA LA VERACITÀ DELLA FIBRA DEL GIRELLO E IL MINIMO PARTICOLARE DI OGNI INGREDIENTE.



maturazioni avvengono in modo più lento e uniforme, grazie a temperature generalmente inferiori. È la condizione ideale per il pinot nero e lo chardonnay. Il primo, infatti, predilige climi più freschi per preservare i suoi aromi, che tendono a degradarsi se gli acini maturano troppo rapidamente. Il secondo, sebbene più adattabile a vari ambienti pedoclimatici, gode dei medesimi benefici dell'altitudine. A differenza della gran parte degli spumanti non solo italiani reperibili sul mercato e degli Champagne commerciali, gli Alta Langa hanno l'obbligo di indicare in etichetta l'anno di raccolta delle uve e, per ciò, sono definiti "millesimati". La permanenza sulle fecce fini, altro aspetto determinante per qualificare il vino

ottenuto da una doppia fermentazione in bottiglia, non può essere meno di 30 mesi per gli Alta Langa Docg e di 36 per gli spumanti con menzione "Riserva".

A tavola, le versioni a base di chardonnay in purezza prediligono le paste ripiene, anche con verdure e al gratin. I Blanc de Noirs, come si definiscono gli spumanti e gli Champagne da sole uve nere, ambiscono ai secondi piatti a base di volatili accompagnati da salse speziate. Quando le differenti trame di questi vini sono unite in una singola cuvée nasce un'eleganza versatile; allora possiamo prenderci cura di un pasto di alto profilo e, con l'eccezione del dessert, accompagnarlo fino in fondo.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione. Nelle schede CH sta per Chardonnay e PN per Pinot Nero

DELICATI, FRESCHI E CREMOSI, IMMEDIATI



Severina Extra Brut
Matteo Correggia
0173 978009, € 24
CH e PN in parti eguali da vigne vecchie di Benevello condotte in bio: i 650 metri si sentono, l'acidità tiene il ritmo e la cremosità della spuma "muore" sul baccalà mantecato.



Blanc de Blancs
Extra Brut 2020
Cascina Pastori
0144 852807, € 28
Tra le colline della Val Bormida, nel cuore della Langa Astigiana, nasce uno CH sapido e austero, senza mezze misure, e che va dritto incontro al gran fritto misto della Vigilia.



Extra Brut 2020
Mario Giribaldi
338 5250781, € 24
Viti di PN, per il 60%, e di CH piantate sui terreni marnosi e calcarei della vocata zona di Rodello: qui nasce uno spumante fine, morbido e intenso, adatto al tonno di gallina.

DI BUON CORPO, VERSATILI E PERSISTENTI



Blanc de Noirs
Riserva 2019
Az. Agr. Deltetto
0173 979383, € 36
Matura in bottiglia per oltre 40 mesi, inoltre è un Nature, quindi rifinito senza attenuarne la secchezza: nobile PN che merita gli agnolotti del plin in brodo.



Riserva
Pas Dosé 2016
Ettore Germano
0173 613528, € 50
65 mesi di maturazione prima di vedere la luce, 100% CH allevato a Cigliè su arenaria, pietra e calcare, un'espressività da gnocchi di patate al castelmagno.



Psea Riserva
Pas Dosé
Pecchenino
0173 70686, € 29
Già celebre per il Dolcetto di Dogliani, la cantina cura a Bossolasco PN e CH, attraverso i quali dà vita a sensazioni minerali ed eleganti, ideali sui ravioli al tartufo.

CANGIANTI, INTENSI, AUTOREVOLI E PROFONDI



Euforia Dosaggio Zero - Apoca
339 622365033, € 27
85% PN e 15% CH, il vino base riceve il suo mosto per la seconda fermentazione che dona un'ulteriore spontaneità; l'accostiamo al tortino di carne, prosciutto e fontina.



Leonardo Extra Brut
2019 - Principiano
0173 78585, € 34
Ottenuto a Serravalle Langhe con un po' più di PN sullo CH, la corona di spuma e le perle finissime denotano cura produttiva; la sua imprevedibilità esalta lo stufato di ostriche.



Nature
Marcalberto
0141 844022, € 34
Vigne di PN lungo la Valle Belbo, a Calosso, Cossano e Santo Stefano; non ci sono solfiti aggiunti, lo spumante è complesso e vibrante, giusto per l'anatra al mirto.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

TRATTARE LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEGLI ALTA LANGA CI PERMETTE DI AFFRONTARE ALCUNE DELLE DIZIONI RICORRENTI SULLE ETICHETTE E CHE RIGUARDANO IL GRADO DI MORBIDEZZA DEL SAPORE. GLI SPUMANTE NATURE, DOSAGGIO ZERO E PAS DOSÉ, COMPLETAMENTE

SECCHI, VANNO NEL CALICE A 6 GRADI, DOVE NE GUADAGNANO IN POCHI SECONDI ALMENO DUE; GLI EXTRA BRUT, CARATTERIZZATI DA UNA INIZIALE E BREVE TENEREZZA, SI ESPRIMONO BENE A NON PIÙ DI 8 GRADI,



MENTRE I BRUT, APPENA PIÙ TONDI, MERITANO DI DISTENDERSI A 10 GRADI. ALLA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA DI ALMENO 30 MESI, GLI ALTA LANGA POSSONO AGGIUNGERE ALMENO CINQUE ANNI DI ULTERIORE EVOLUZIONE.



CAPELANTE GRATINATE CON NOCCIOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

8 noci di capesante pulite con 8 valve - 40 g di bacon a fette - 40 g di pane leggermente raffermo - 30 g di nocciole tostate - 1 spicchio d'aglio - 1 limone non trattato - 1 mazzetto di prezzemolo - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

1 Sbucciate lo spicchio d'aglio, fatelo dorare in padella con 3 cucchiaini di olio, unite il pane tagliato a dadini e tostato finché inizierà a dorare. Eliminate l'aglio, togliete il pane e lasciatelo raffreddare. Quindi trasferitelo nel mixer con le nocciole, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e una piccola manciata di foglie di prezzemolo e frullate fino a ottenere un trito grossolano.
2 Asciugate le capesante con carta da cucina. Tagliate il bacon a striscioline, rosolatelo in padella finché inizierà a diventare croccante, levatelo dal fondo di cottura e aggiungete a quest'ultimo il burro e 3 cucchiaini di olio.
3 Quando il condimento è ben caldo, unite le capesante e cuocetele 30 secondi circa per lato. Levatele dalla padella, suddividetele nelle conchiglie, unite il fondo di cottura, il bacon e il composto di pane e nocciole e proseguite la cottura sotto il grill del forno per un minuto ancora.



GIOVANNI COVA & C.

in Milano dal 1930



SEI IL MIO
NATALE

giovannicovaec.it



Stile anni Cinquanta per la bilancia analogica e digitale con doppio display: misura alla precisione ogni tipo di ingrediente fino a 5 kg grazie alla grande ciotola in acciaio inox (€ 189). **Smeg**



Ha un'eleganza senza tempo il piatto per la pasta Déras in porcellana con finiture color oro; in collezione si trova il servizio completo di piatti, tazze tè, caffè e vassoi (diam. cm 27,5; € 59,80). **Le Coq Porcelaine** da **Ilisa**

Accompagna le festività con dolcezza la biscottiera in porcellana decorata a mano, firmata dalla designer Nika Zupanc che ha preso ispirazione da un pino innevato (cm 19x19x28h, € 85). **Alessi**



Dedicati alle occasioni speciali, i piatti della collezione Goldeneye sono in porcellana (18 pezzi, € 109) e ben si abbinano al sottopiatto dalle linee barocche (4 pezzi, € 23,50) e alle posate in acciaio inox con manico color ambra (16 pezzi, € 39,90). **Brandani**



Sono le cromie calde, come l'oro e il rame, a regnare sulla tavola delle feste! E così il bollitore in acciaio inox con finitura rame in Pvd, design Matteo Thun & Antonio Rodríguez (€ 98), sfoggia la sua linea sul vassoio Velvet con tovaglietta in velluto tecnico (cm 50x30, € 156). **KnIndustrie**

Tempo di regali

DAI PICCOLI ELETTRODOMESTICI, VERSATILI E MULTIFUNZIONALI, AI SERVIZI DI PIATTI PER LA MISE EN PLACE PIÙ ELEGANTE; E ANCORA CALICI PER BRINDARE E PENTOLE COSÌ BELLE DA PORTARLE ANCHE IN TAVOLA

di Monica Pilotto





Funzionalità, robustezza ed eleganza per le nuove grattugie Professional in acciaio inox con sei diversi tipi di lama fotoincise: zester, fine, spessa, doppia media, ultra spessa e a scaglie grandi (€ 39,95 l'una). **Microplane**

Si è aggiudicato il Red Dot Award per il design, il set con macina spezie elettrico ricaricabile con cavo Usb, completo di due capsule FinaPod per ogni esigenza di macinatura (€ 89,95). **Finamill**



Dedicato agli amanti del whisky il set degustazione Les Impitoyables: il bicchiere con fondo rinfrescante ha base larga che amplifica i sentori più delicati e volatili del distillato ed è completo di sottobicchiere (€ 54,10). **Peugeot**



Risplende sulla tavola la brocca in grès smaltato bianco con decorazione in oro 24 kt, della linea Table Collection disegnata da Jaime Hayon (cm 18x20h, € 305). **Bosa**



Si veste con un tocco dorato brillante il gasatore in stile rétro che trasforma l'acqua naturale in frizzante; con la leva si personalizza il livello di gasatura desiderata (€ 139,90). **Sodastream**



La nuova macchina per il caffè Magenta Prestige aggiunge al menu delle numerose bevande personalizzabili anche la versione Over Ice, per un caffè estratto lentamente, a una temperatura più bassa, dal gusto delicato e dalla consistenza setosa (€ 749). **Gaggia**



Si veste per la festa la borraccia in acciaio inox a doppia parete che mantiene calde le bevande fino a 18 ore, mantenendo i sapori inalterati; la chiusura è ermetica e va in lavastoviglie (da 0,47 l, € 49,95). **Thermos**



Tempi ottimizzati e risultati garantiti grazie alla nuova friggitrice ad aria Airfryer 3000 con due cestelli di misure diverse per menu completi e con tempi sincronizzati, risparmiando fino al 70% di energia rispetto a un forno standard (€ 199,99). **Philips**



Faitout Riz è la casseruola dedicata alla cottura del riso che si ispira ai donabes giapponesi dove si cucina il cereale; in ceramica senza piombo, cadmio e nichel, resistente fino a 290°, va su tutti i piani cottura (€ 120). **Emile Henry**

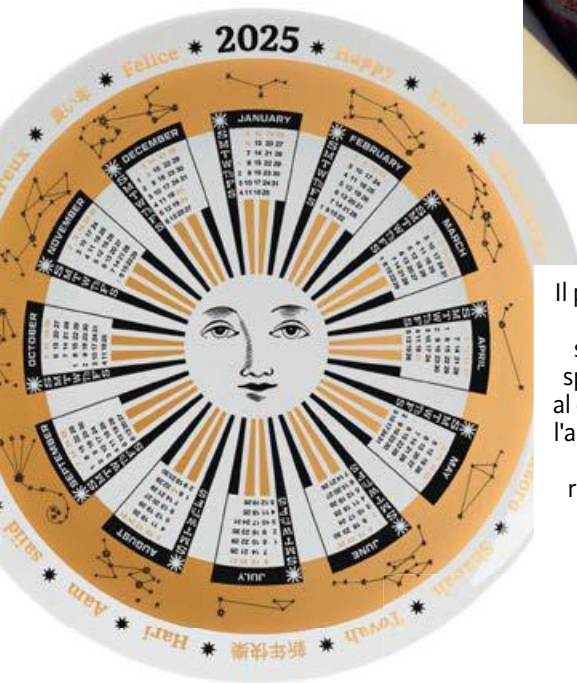


Si possono preparare menu completi con tempi dimezzati, in modo sicuro ed economico, con la pentola a pressione elettrica multifunzione dotata di programmi specifici per friggere, cotture lente, al vapore e preparazioni di torte e yogurt; completa di cestello per cottura al vapore, mestolo e misurino per il riso (5,5 l, € 249). **Tescoma**

Fa parte della nuova collezione Tartan la tovaglia con trama e ordito in puro cotone, stampa digitale ad alta risoluzione e trattamento antimacchia TeflonCare, proposta in tre colori: rosso, verde e tortora, declinata in diverse misure, compreso il runner (da cm 145x180, € 69,90). **Fazzini**



Per chi ama mettere le mani in pasta, il regalo più bello è la macchina Atlas 150 in alluminio anodizzato dotata di regolatore con 10 posizioni per diversi spessori di sfoglia, con la quale preparare sfoglie, fettuccine, tagliolini... (€ 119,90). **Marcato**



Il piatto Calendario in porcellana con decori oro ha una lunga storia: dal 1968 dedica auguri speciali e per il 2025, con il sole al centro, auspica a tutti di vivere l'anno che verrà sotto una buona stella. Inoltre è un oggetto ricercato da molti collezionisti (€ 280). **Fornasetti**

Stelline dorate decorano il calice in cristallo della collezione Winter Glow, che comprende stoviglie in porcellana dal design scandinavo; i calici (2 pezzi, € 29,90) e i bicchieri acqua (2 pezzi, € 24,90) creano sulla tavola l'atmosfera incantata del Natale. **Villeroy&Boch**



Il servizio tavola in finissima porcellana della linea Diana conferisce alla mise en place una ricercata eleganza (18 pezzi, € 85); a risplendere con riflessi dorati sono le posate Pauline in acciaio colore oro (24 pezzi, € 34,20) e il sottopiatto Anemone in polipropilene color oro (diam. cm 33, € 5). **Tognana**



È impossibile resistere a un buon caffè e non solo dopo il pranzo luculliano di Natale, ma ogni giorno della settimana; e così la caffettiera Infinity Passion, rossa metallizzata percorsa da sottili linee bianche, diventa uno dei regali più graditi (da 1 tazza € 13,90). **Pedrin**



doni di buon gusto

TRA TAVOLA E CUCINA



La nuova planetaria top di gamma Serie 6S ha innumerevoli atout: motore da 1600 watt garantito 10 anni, maxi ciotola in acciaio inox da 5,5 litri con maniglie ergonomiche, bilancia elettronica di precisione, display touch, 7 programmi automatici e movimento planetario 3D, completa di frullatore in vetro, ganci di pasticceria, tritacarne e dischi in acciaio inox per affettare, tritare e grattugiare (€ 1.699). **Bosch**

Indistruttibile e costruita per fare di ogni ricetta un capolavoro del gusto, la cocotte in ghisa vetrificata Evolution fa parte della Limited Edition Christmas Collection: è caratterizzata da un delicato motivo ad albero di Natale e ha come pomolo una stella dorata (diam. cm 24, € 375). **Le Creuset**



Il set da pasticceria è composto da: un maxi stampo in silicone a forma di omino di zenzero (cm 26x20,5x4,5), una frusta con manico in legno, una spatola in silicone e un tagliabiscotti in acciaio inox color oro (€ 19,99). **Fackelmann**



Per una tavola dall'esprit contemporaneo sono perfetti i capolavori dell'arte vetraria di Murano, come il bicchiere Bora percorso da una spirale rossa (€ 129) da affiancare al decanter dalla linea morbida con macchie di colore rosso (€ 299). **Carlo Moretti**



Per servire vini e bollicine alla giusta temperatura serve l'apposito secchiello per il ghiaccio, come questo dallo stile nordico, in acciaio inox proposto in tre finiture: specchio, ghiaccio e peltro; il secchiello Stoccolma contiene 2-3 bottiglie di bollicine (diam. cm 22,5x23h; € 312,50). **Mepra**



Le posate, oltre a essere utensili funzionali e pratici per la vita di tutti i giorni, nei giorni di festa assumono un ruolo fondamentale sulla tavola e diventano protagoniste della mise en place; come il set posate Londres in acciaio dorato (6 posti tavola, € 74,99).

Maisons du Monde

La tavola delle Feste si arricchisce di forme speciali: sottopiatto ottagonale con bordo nero e filo oro (cm 33, € 235), piatto piano bianco con motivo geometrico oro (cm 28, € 110), piatto dessert ottagonale con decori oro (cm 23, € 110) e tazza tè (€ 112). Tutti della collezione Gio Gold, in Bone China con decori in oro 22 kt.

Wedgwood



Se volete vestire la tavola con poesia e personalità vi serve la tovaglia Tablò Sateen Bio in fibra tessile da agricoltura biologica, dove i commensali dell'insolito banchetto sono gli animali di montagna; opera degli artisti Kiko e Sveta Perotti (da cm 150x230, € 84,50). **Mirabello**

Indirizzi a pagina 226

in edicola

DAL 6 DICEMBRE

il meglio di

sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2024 - € 2,90

scuole e ricette per il piacere della tavola

CARRÉ DI VITELLO
CON SCAROLA
E CROSTINI
DI PANETTONE

a soli
2,90
euro

MENU DI FESTA

Il meglio di sale&pepe n. 03/2024
Supplemento speciale al numero di sale&pepe
in edicola. Non vendibile separatamente.

Stile Italia Edizioni

Stile Italia Edizioni

LA TRADIZIONE SORPRENDE



**RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE
CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE
E DEL COTECHINO MODENA IGP**



**ZAMPONE E COTECHINO
MODENA IGP**

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.

Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

**CERCA
I DUE
MARCHI**

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



il gioco dell'oca

DAL FRIULI ALLA LOMELLINA, PASSANDO PER IL PADOVANO, IL PENNUTO CHE GIÀ ANTICAMENTE ISPIRÒ UN FAMOSO E DIVERTENTE PERCORSO A CASELLE VANTA SIMPATIE STORICHE E RECENTI PASSIONI, SOPRATTUTTO DA PARTE DI PICCOLE AZIENDE CHE PUNTANO ALLA QUALITÀ, OFFRENDO SALUMI, CONSERVE, CARNI FRESCHE O STAGIONATE E PATÈ

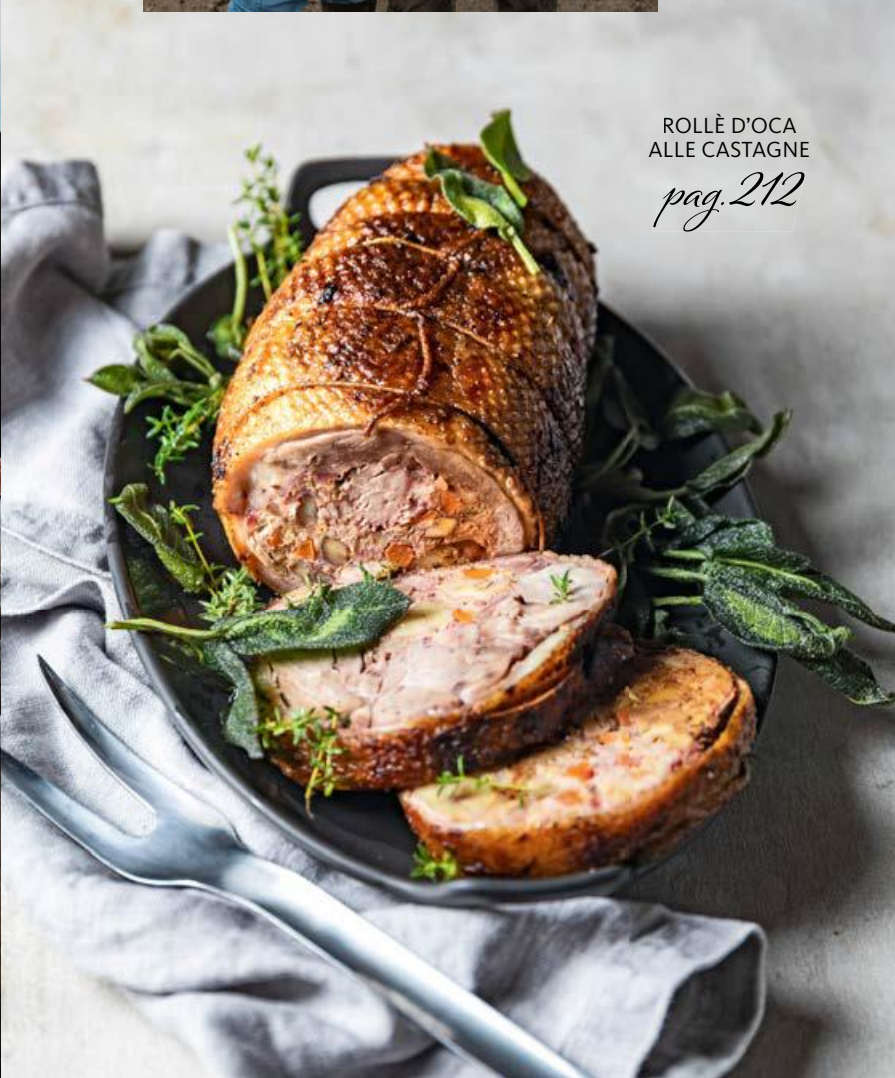
a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi



Barbara e Fausto Lenarduzzi, i cugini titolari dell'agriturismo Tina di San Giorgio della Richinvelda (Pordenone) che da alcuni anni allevano oche nutrite con cereali e piselli proteici autoprodotti.



FOTO MICHELE TABOZZI



ROLLÈ D'OCA
ALLE CASTAGNE
pag. 212



FOTO MICHELE TABOZZI

Qui sopra, la quattrocentesca abbazia di Sant'Albino, il più famoso monumento di Mortara, in Lomellina (Pavia). In alto, il salame d'oca di Mortara Igp costituito da un impasto di carni d'oca (35%) e carni suine, magre e grasse.



Dalla tua parte, sempre.

Con energia rinnovabile, soluzioni convenienti
e tutta la nostra esperienza, siamo al tuo fianco
ogni giorno per offrirti sempre il meglio.

Vai su [enel.it](https://www.enel.it)

     | Segui @EnelGroupIT

enel

Michele Littamé, allevatore d'ocche nel padovano. Dalle carni dei suoi volatili ricava diversi prodotti tra cui la coscia, il petto o il fegato d'oca "in onto", ovvero cotti e conservati nel grasso ispirandosi alla tradizione locale.

GIAN MARCO FOLCOLINI



COSCE D'OCA
CON MOSTARDA
DI ROSA CANINA

pag. 212

L'arrivo all'agriturismo Tina, che si raggiunge da strade bianche circondate da sconfinati vigneti, tra il fiume Meduna e il Tagliamento, è accolto dallo starnazzare di oltre 200 oche con le piume immacolate e le zampe aragosta. La radio sta diffondendo un brano di musica classica. "Sono più vigorose da quando la ascoltano, perciò da qualche tempo alterniamo la classica al jazz. Pare che gradiscano entrambi i generi anche se noi preferiamo accudirle ascoltando degli audiolibri", raccontano i simpatici cugini Barbara e Fausto Lenarduzzi, proprietari di questo allevamento inaugurato tra il 2005 e il 2006. Erano gli anni in cui la stalla di bovini dei genitori stava per chiudere. "Il nostro desiderio era continuare l'attività agricola di famiglia, ma i ricavi provenienti dalla vendita del latte erano troppo bassi e lo rendevano impossibile. Così abbiamo messo a punto un progetto multifunzionale, avviando una fattoria sociale aperta a giovani con disabilità". Fu però il caso a intervenire quando, in visita a una delle tante realtà agricole prese a modello, un'oca di 22 anni li colpì per l'aspetto maestoso. "Da quel

momento la scelta cadde sull'allevamento di questi animali, oltre ad anatre e germani". Da Tina, le oche vengono cresciute per almeno 5 mesi, fino a raggiungere il peso di 6 kg. "Le nutriamo con granoturco, frumento e pisello proteico che coltiviamo nei nostri stessi terreni". Anche il consumo è locale: all'interno dell'agriturismo, che dispone di camere, l'oca viene proposta sotto forma di ricette del territorio e salumi o per il ragù delle tagliatelle a base di farina autoprodotta. Da provare poi il petto, che viene stagionato per almeno 5 mesi.

Del resto la presenza dell'oca in Friuli ha origini molto antiche. Il geografo Strabone, vissuto a cavallo dell'anno zero, cita Aquileia come uno dei più grandi centri di acquisto di schiavi dediti alle mansioni agricole, tra cui i guardiani d'ocche, i cosiddetti anserarii. Con un salto di 1400 anni, la storia poi racconta di Mastro Martino, cuoco del patriarca Ludovico Trevisan Mezzarota, il quale spiega come "ocha, anetra, grua, airone e cicogna vogliono essere arrosto piene di aglio o cipolla et altre bone cose". Nel Settecento, specie nell'area del basso Tagliamento, l'allevamento dell'oca si intensifica, grazie alla presenza di falde *segue >*



ASSAGGIA UN VORTICE DI MANDORLE E DOLCEZZA

Tagliatelle di cioccolato con crema al gorgonzola e Amaretti morbidi La Sassellese

- 500 g di farina
- 4 uova
- 50 g di cacao amaro
- 300 g di gorgonzola
- 150 g di panna da cucina
- Amaretti morbidi La Sassellese
- sale

Impastare farina, uova, sale, cacao e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendere la pasta fresca ottenuta e tagliare le tagliatelle al cioccolato. Preparare una crema scaldando il gorgonzola con la panna e amalgamando gli Amaretti morbidi La Sassellese a pezzetti. Lessare le tagliatelle in acqua bollente salata, scolare e saltare la pasta nella salsa al gorgonzola. Decorare con Amaretti morbidi La Sassellese a piacere.

Ingredienti x 4 persone



www.sassellese.it



GIAN MARCO FOLCOLINI

Franco Tolasi della Salumeria Nicolino di Mortara mostra un momento della lavorazione del salame cotto d'oca Igp; l'impasto di carni e spezie viene inserito nella pelle dello stesso animale opportunamente cucita.

acquifere e di rigogliosa vegetazione, utile per alimentare questo palmipede che, per la sua simpatia, dà nome al più conosciuto gioco da tavolo del mondo, il Gioco dell'oca: la sua prima testimonianza è rappresentata proprio da una carta datata 1640, realizzata dalla stamperia veneziana Carlo Coriolani.

In effetti pure nella pianura veneta l'allevamento dell'oca è ben radicato. Michele Littamé alleva oche dal 2001, quando anche lui sostituì i pennuti ai bovini. In questa zona, il modo più tipico per consumarne la carne è l'oca "in onto", ovvero nel grasso. "Deriva dall'antico metodo di conservazione che permetteva di utilizzarla durante tutto l'anno. Dopo aver lasciato per qualche giorno i tagli sotto sale, si mettevano in orci di terracotta versandovi sopra del grasso sciolto". Nella bassa pianura tra Vicenza e Venezia era consuetudine gustarla, frita o cotta, nei risi e bisi il giorno di San Marco. Oggi Michele Littamé prosegue la tradizione inserendo la carne d'oca cotta in barattoli di vetro, che hanno sostituito gli orci di terracotta. Tra i suoi prodotti, richiesti anche da pluripremiati ristoranti, ci sono poi i ciccioli d'oca, i petti e il patè di fegato.

In Lomellina, infine, nel sud ovest della Lombardia, gli allevamenti del palmipede sono ben noti. Nel 1913, alla II Esposizione internazionale di Parigi, il mortarese Carlo Orlandini ottenne

lusinghieri riconoscimenti con un ricco campionario di specialità, tra cui il salame cotto d'oca. Tra i custodi di quella tradizione, che nel 2004 ha ottenuto il marchio Igp Salame d'oca di Mortara, c'è Franco Tolasi, titolare della Salumeria Nicolino. "Il Salame d'oca Igp è il vanto della gastronomia locale. Le carni magre dell'oca sono il 35% dell'impasto, il resto è costituito da carni magre di suino (35%) e grasse. Si aggiungono sale, spezie e, infine, l'insaccato viene inserito nella pelle dell'oca cucita", spiega Tolasi. La legatura avviene a mano conferendo al salume la caratteristica forma asimmetrica. Si tratta di un prodotto da cuocere, ma di solito sono le norcinerie che provvedono alla cottura. Nel laboratorio di Franco Tolasi si preparano molte altre golosità: il petto d'oca affumicato, il prosciutto d'oca e il salame crudo fatto esclusivamente con carni d'oca: una prelibatezza da provare con il miccone di pane di riso, un altro prodotto della Lomellina.

le nostre scelte

Agriturismo Tina
Via Casa Pascutto
San Giorgio della
Richinvelda (PN)
Telefono 3476433446

**Azienda Agricola
Michele Littamé**
Via Dosso, 2
Sant'Urbano (PD)
Telefono 0429693292

Salumeria Nicolino
Via Roma, 77
Mortara (PV)
Telefono 038498747

ROLLÈ D'OCA ALLE CASTAGNE

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 2 ORE E 50 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

1 oca disossata di 2,5 kg + 100 g di polpa di coscia d'oca – 150 g di salsiccia di tacchino – 100 g di salame cotto d'oca – 1 mela renetta – 30 g di noci sgusciate – 2 carote – 200 g di verza – 200 g di castagne cotte al vapore – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – 1 scalogno – 250 ml di vino bianco secco – alloro – rosmarino – timo – salvia – 2 spicchi d'aglio – brodo – cannella – noce moscata – semi di finocchio – 5 g di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In un tegame, scaldate un filo d'olio con 1 rametto di rosmarino, 3 di timo, poche foglie di salvia, gli spicchi d'aglio schiacciati e lo scalogno tritato; rosolatevi per 10 minuti la polpa a tocchetti e la salsiccia. Sfumate con mezzo bicchiere di vino e unite la verza a listarelle, 1/3 delle castagne e la mela sbucciata a pezzetti. Unite un mestolino di brodo, un pizzico di cannella, una grattata di noce moscata, semi di finocchio pestati e cuocete per 20 minuti. Salate, pepate e passate al tritacarne. Amalgamate le uova, il formaggio, il resto delle castagne, le carote a dadini, le noci e il salame a cubetti.

2 Allargate l'oca su un tagliere, sistemate al centro il ripieno formando una sorta di polpettone, quindi arrotolate e legate. In una pirofila sistemate un ampio foglio di alluminio che sbordi sui lati, posatevi il rollè, irroratelo con il restante vino, salate, pepate, unite 3 foglie d'alloro, un rametto di timo, aghi di rosmarino, una foglia di salvia e chiudete nell'alluminio. **3** Infornate a 210° per i primi 20 minuti e poi a 180° per 1 ora e 40 minuti (deve raggiungere 80° al cuore). Eliminate l'alluminio e continuate per qualche minuto sotto il grill. Raccogliete il fondo di cottura in un pentolino e fatelo addensare sul fuoco per un paio di minuti aggiungendo l'amido di mais diluito in 50 ml d'acqua fredda. Servite il rollè tagliato a fette spesse circa 1,5 cm irrorate con la salsa.

COSCE D'OCA CON MOSTARDA DI ROSA CANINA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 2 ORE
550 CAL/PORZIONE

2,5 kg di cosce d'oca – 2 carote – 2 cipolle – 3 coste di sedano – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, salvia, alloro) – 2 spicchi d'aglio – 4 chiodi di garofano – 200 g di bacche di rosa canina – 150 g di polpa di mela cotogna – 1 scalogno – 1 bicchiere di vino bianco aromatico – 100 g di radice di rafano – 1 mela asprigna – 1 cucchiaino di miele – 150 g di yogurt bianco – olio extravergine d'oliva – aceto di mele – zucchero di canna – 1 cucchiaino di senape in grani – sale grosso e fine – pepe nero in grani

1 Sbucciate le cipolle, staccatele con i chiodi di garofano e mettetele in una pentola capiente con le carote, le coste di sedano, il mazzetto aromatico (tranne una foglia di alloro) e gli spicchi d'aglio in camicia. Versate 4 litri d'acqua, unite alcuni grani di pepe e 2 cucchiaini rasi di sale grosso, portate a ebollizione, immergete le cosce, fate riprendere l'ebollizione eliminando la schiuma che affiora e cuocete per circa un'ora e mezza o finché la carne risulterà tenera senza spappolarsi.

2 Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in una casseruola con un filo d'olio. Dividete a metà le bacche di rosa canina, eliminate i semini e la peluria interna, sciacquatele, unitele allo scalogno, aggiungete la mela cotogna tritata, un cucchiaino di zucchero, versate il vino bianco, 2-3 cucchiaini di aceto, un bicchiere d'acqua e cuocete a fuoco dolce per circa 30 minuti. Frullate, salate, spegnete, insaporite con la senape e lasciate raffreddare con il coperchio.

3 Pelate il rafano e la mela, grattugiateli e riuniteli in una ciotola con il miele, aggiungete lo yogurt, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe e amalgamate bene. Servite le cosce ben calde con le 2 salse. Se vi piace, accompagnate con rape a spicchi stufate in padella con una presa di zucchero di canna e una spruzzata di aceto.

OCA ALLE PRUGNE SECCHIE E MELE

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 40 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 oca disossata e aperta sul dorso, ma con cosce e ali intatte – 600 g di carne magra di maiale macinata – 200 g di pancetta affumicata a cubetti – 200 g di prugne secche snocciolate – 2 uova – 150 g di mollica di pane casereccio raffermo – 1 mela renetta – 6 mele Golden Delicious – 1 limone – 100 ml di distillato di prugne – 2 bicchieri di vino bianco – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipollotto – 1 spicchio d'aglio – 2 bicchieri di brodo vegetale – 1 mazzetto aromatico – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – 15 g di burro – sale – pepe

1 Tagliate 8 prugne in quarti, copritele con la metà del distillato e fatele riposare mezz'ora. Mondate le verdure: tritate la carota, il sedano, il cipollotto e fateli soffriggere in un pentolino con 2 cucchiaini d'olio. Pelate la renetta, tagliatela a cubetti e irroratela con il succo del limone. Sbattete le uova e unitevi la mollica. Mettete la carne macinata in una ciotola con 150 g di pancetta, la mollica preparata, il soffritto di verdure, le prugne ammorbidite con il loro distillato, i cubetti di mela, sale, pepe e amalgamate.

2 Farcite l'oca con il ripieno e cucitela per riportarla alla forma originaria. Mettetela in una pirofila con gli odori (tranne 1 rametto di rosmarino) e l'aglio in camicia; infornate a 180° per 20 minuti. Irrorate con il vino, il resto del liquore e proseguite per 10 minuti, quindi versate il brodo, abbassate a 170° e coprite con carta da forno bagnata per evitare che asciughi e colorisca troppo; completate con altri 40 minuti di cottura.

3 Sbucciate le mele Golden, tagliatele a grossi spicchi e fatele saltare per 7-8 minuti a fiamma vivace in una larga padella con il burro, il resto della pancetta e il rosmarino tenuto da parte. Aggiungete le prugne rimaste e cuocete ancora per 2 minuti. Servite l'oca con le mele saltate.

ERBE, SPEZIE E SAPORI IN TAVOLA

FILIERA, QUALITÀ, PRATICITÀ: SONO LE PAROLE CHIAVE CHE GUIDANO MONTOSCO NELLA PRODUZIONE DI ERBE E SPEZIE 100% ITALIANE E DAL MONDO

Dalla semina al raccolto a mano, dai controlli in campo alle tecniche di lavorazione a basse temperature, rispettose delle caratteristiche di ogni varietà: queste le linee guida che ispirano Montosco e la sua ricca gamma di erbe e spezie. A cominciare dalla filiera 100% italiana, che valorizza i sapori della tra-

dizione mediterranea come origano, salvia, rosmarino, peperoncino, lavorati nel giro di 24 ore dal raccolto. Per proseguire con la linea Bio di spezie italiane e dal mondo, selezionate e trattate con cura e racchiuse in contenitori impilabili salva spazio e super pratici. Perché anche il packaging – dal classico vasetto in vetro alle bustine richiudibili e riciclabili – è importante.

Ad affiancare erbe e spezie anche il pregiato sale Maldon®, di cui Montosco è importatore esclusivo: prodotto dal 1882 nell'omonima cittadina inglese e presente sulle tavole più ricercate, è apprezzato per la consistenza crunchy dei fiocchi a piramide e per la sapidità delicata ed elegante, che ben si sposa con tante pietanze, dalle carni ai dessert.

Erbe, spezie, sale Maldon®: informazioni, consigli e ricette su montosco.it e pizzicodibenessere.it



Sapori da Vivere

PANCAKE AI MIRTILLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
525 G DI FARINA - 1
CUCCHIAINO DI ZUCCHERO
SEMOLATO - 3 DL DI LATTE -
2 UOVA - 120 G DI MIRTILLI
- SALE MALDON® -
SCIROPPO D'ACERO - BURRO

Frullate nel mixer la farina con lo zucchero, il latte e le uova per ottenere una pastella liscia. Scaldate una nocciolina di burro in una padella. Versate un mestolino di pastella per ottenere un disco di 8-10 cm. Cuocete a fuoco moderato per 1-2 minuti, finché il fondo del pancake si dora e sul bordo si formano tante bollicine. Girate il pancake sull'altro lato e terminate la cottura. Proseguite fino a esaurire la pastella. Servite i pancake guarniti con i mirtilli, un filo di sciroppo d'acero e fiocchi di sale Maldon®.



Le BUONE ABITUDINI RESTANO SEMPRE !



*Prova mi anche
- senza lattosio -*

Burrè®
Naturalmente Burro

**Prodotto
in Puglia**

Burrè è prodotto naturalmente in Puglia da ARRÈ FORMAGGI | Turi (Ba)



BURROBURRE.IT

alta gradazione
IN PUREZZA O NEI COCKTAIL

Spiriti di Natale

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Perfette anche da regalare, queste bottiglie sono dedicate agli intenditori più esigenti. Per celebrare le festività sorseggiando un cocktail, un aperitivo o un liquore on the rocks



Animo

Mazzetti d'Altavilla

La Famiglia Mazzetti, famosa dal 1846 per la produzione di grappe, propone per la prima volta un simbolo mondiale degli spirits: il whisky. L'evoluzione del distillato nella barrique, tra pregiate essenze lignee, è durata tre anni. Ora non resta che degustare il whisky del Monferrato dalle note complesse e chiusura tannica persistente. Per un perfetto pairing sensoriale provatelo con il cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao (€ 59).

Gin 7 Laghi

Pisoni

Prodotto secondo il metodo London Dry, questo gin prevede un'unica distillazione di pregiate botaniche in soluzione idroalcolica in alambicco di rame. Ginepro, asperula, menta, rabarbaro, genziana, centaurea, liquirizia, calamo e china sono gli ingredienti utilizzati, raccolti nella Valle dei Laghi, tra il lago di Garda e le Dolomiti. Il risultato è un distillato di montagna fresco e balsamico (€ 42).



Amaro del Ciclista

Casoni

Un tripudio di sentori erbacei è l'essenza di questo amaro da condividere liscio dopo pasto, con ghiaccio o miscelato; nel mix di erbe si trovano: rabarbaro, china, liquirizia, genziana, ginepro, achillea, moscata, cardo benedettino e molte altre ancora (€ 16,50).

Tequila Reposado

Tequero

Nella mixology l'ingrediente principale e più versatile per la buona riuscita del drink è la tequila. Questa Reposado Premium, 100% agave blu nata sugli altipiani di Jalisco in una distilleria a conduzione familiare, si contraddistingue per il gusto morbido dovuto all'invecchiamento di 9 mesi in botti di rovere e alla tripla distillazione (€ 85).



ÙE® Monovitigni® Aged 5 Years - Nonino

Si tratta di una Limited Edition per celebrare i 40 anni di questa acquavite d'uva creata dal Nonino nel 1984 e disponibile in sole 1450 bottiglie da 70 cl, decorate a mano con effetto anticato in oro 24 kt. Nasce da un'armoniosa unione di uve di Ribolla, Moscato, Malvasia, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso distillate separatamente 100% con metodo artigianale e invecchiate per oltre 5 anni in barrique di rovere e piccole botti Sherry Cask. Dal bel colore ambrato, al naso sprigiona sentori fruttati e floreali, di vaniglia, mandorla e frutta secca. Al palato risulta elegante e speziata. Servitela a temperatura ambiente in un ampio bicchiere, tipo balloon (con astuccio, € 76).

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 anni - Rinaldi 1957

L'house bartending è la nuova tendenza legata al rito dell'aperitivo tra le mura domestiche. Quindi è necessario avere sempre sottomano il rum, ingrediente principe di numerosi drink. Per i cocktail migliori è perfetto questo Santiago de Cuba 11 anni dagli aromi di vaniglia, cocco e mandorla; al palato è bilanciato, dolce con note appena speziate, mentre il finale risulta lungo e rotondo. Perfetto anche servito liscio con ghiaccio (€ 54).

Agricanto

Casa Paladin

Compie trent'anni il mitico liquore veneziano creato da Valentino Paladin, fondatore della omonima e storica cantina. Gli ingredienti principali miscelati sono: vino Raboso, grappa fine, succo di ciliegia, mandorle amare e spezie pregiate; il risultato è una bevanda fresca e rigenerante, dal carattere deciso e intrigante, ideale da sorseggiare in purezza, nei cocktail e anche come ingrediente in pasticceria (con astuccio regalo, € 17,30).

Marron glacé

RAFFINATA DELIZIA DOLCE
FIN DAL SETTECENTO,
IL FRUTTO AUTUNNALE
CANDITO E GLASSATO
HA RADICI BEN SALDE
IN PIEMONTE. A DISPETTO
DEL NOME COSÌ FRANCESE

di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

I golosi più nostalgici hanno una liaison particolare con questi dolcetti deliziosamente vintage. I marron glacé, infatti, sono rimasti a lungo una specialità di pasticceria del tutto stagionale, disponibile solo a partire dall'autunno e strettamente legata alle festività natalizie, un dono augurale raffinato e di lusso. Oggi, con la produzione industriale, sono disponibili per gran parte dell'anno; tuttavia, per conservarli più a lungo, spesso i marroni vengono sottoposti a processi più veloci e risultano più duri (per non farli rompere) e più ricchi di zucchero (che invece non deve prevalere sul gusto del frutto). Nei prodotti artigianali di qualità, invece, la lavorazione è rimasta la stessa di secoli fa, lenta e laboriosa, per ottenere bocconcini morbidi e friabili, con una glassa sottile, quasi impercettibile, e conservare così il gusto inconfondibile della castagna.

Francia o Piemonte?

Il nome marron glacé potrebbe far pensare che la loro origine sia francese. E qui inizia una delle innumerevoli dispute che vedono opporsi due ipotesi di paternità: i marroni glassati (se proprio vogliamo tradurre il termine) sono nati in Francia o nel vicino Piemonte?

Se parliamo di materia prima, già nel Cinquecento le valli cuneesi producevano castagne in abbondanza, componente basilare della dieta delle famiglie contadine, nonché importante fonte di reddito per la popolazione locale. Il mercato di Cuneo era di rilevanza europea e si svilupparono fiere dedicate, come quella di Venasca, che si tiene ancora oggi. Un paio di secoli dopo, da cibo povero la castagna divenne una specialità raffinata. L'invenzione del frutto candito viene attribuita al cuoco di corte del duca di Savoia Carlo Emanuele I, la cui ricetta compare nel trattato *Il Confituriero piemontese* (stampato a Torino nel 1790). Da parte loro, i cugini transalpini ne collocano l'origine nella zona di Lione, con la ricetta delle castagne cotte nello zucchero dello chef François-Pierre La Varenne, autore di *Le Parfait Confiturier* (1664).

Va detto che, pur conservando la propria autenticità nella cucina contadina, storicamente le ricette piemontesi più raffinate hanno dovuto fare i conti con le influenze della vicina Francia. Ne è testimonianza un altro trattato settecentesco di anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*.

Sta di fatto che a partire dal '700 illuminista i marron glacé diventano una golosa ossessione fra gli aristocratici di tutta Europa. La confetteria torinese Stratta fu nominata Fornitore della Real Casa dei Savoia, ed è a questa che il Conte Cavour si rivolse per ordinare ben 29 chili di marron glacé, insieme ad altre delizie, per una festa a palazzo, nel tentativo di ingraziarsi l'appoggio degli ambasciatori d'Europa per il nascento Regno d'Italia, prendendoli per la gola.



BERE GIUSTO

I PASSAGGI CHIAVE DELL'ACCOSTAMENTO CON IL DISTILLATO DI MELE GRAVENSTEINER DELL'AZIENDA CAPOVILLA SONO GLI STESSI CHE DETERMINANO LA RIUSCITA DELLA RICETTA: L'ABILITÀ NEL TENERE INTERI I MARRONI E I TEMPI DI CONTATTO CON LO SCIROPPO. LA BEVANDA SCELTA HA UN'INDUBBIA FORZA ALCOLICA. TUTTAVIA, SE IL DESSERT MANTIENE OMOGENEA LA PROPRIA UNITÀ FISICA, TATTILE E DI GUSTO, L'ACQUAVITE PRODOTTA DALLA FAMIGLIA CAPOVILLA AVVERTE L'ADEGUATA RESISTENZA CHE LE EVITA DI SOVRASTARE L'ESSENZA DEL CIBO. ED È PROPRIO QUI CHE IL DISTILLATO FA LA SUA PARTE: PRIMA CREA UN TAPPETO MORBIDO, QUINDI FA VALERE LA VIRTÙ LUMINOSA DELL'ALCOL. RIVELANDOSI CAPACE DI GOVERNARE, SE NON CONTRASTARE, LA DOLCEZZA DEI MARRONI.

INTERVISTA



Un maestro del gusto torinese

TRA LE PIÙ BELLE ESPRESSIONI DELL'ARTE DOLCIARIA TORINESE, LA PASTICCERIA DELL'AGNESE, APERTA NEL 1950, (DELLAGNESEGIOVANNI.IT) È ARRIVATA ALLA TERZA GENERAZIONE. IL FONDATORE ERNESTO HA PASSATO IL TIMONE AL FIGLIO GIOVANNI, MAESTRO DEL GUSTO, OGGI AFFIANCATO DAL FIGLIO LUCA (A DESTRA NELLA FOTO). GIOVANNI ONORA LA TRADIZIONE LOCALE CON RICETTE REALIZZATE CON LE MIGLIORI MATERIE PRIME E UNA LAVORAZIONE DEL TUTTO ARTIGIANALE. **LEI È TRA I 3-4 PASTICCIERI TORINESI CHE CURANO L'INTERO PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI MARRON GLACÉ.** SÌ, PARTO DAI MARRONI FRESCHI. SCELGO I MIGLIORI DEL TERRITORIO, FORNITI DAI CONTADINI DEL CUNEESE E DELLA VALSUSA, OPPURE AL MERCATO DI VILLAR FOCCHIARDO. SONO PANCIUTI, CON PASTA CARNOSA GIALLA E FINE. LA POLPA È SENZA VENATURE, PERCIÒ LA PELLICINA INTERNA È LISCIA E SI STACCA FACILMENTE, BASTA STROFINARLA CON LE MANI. **COME LI LAVORA?** LI METTO A MOLLO IN ACQUA PER 1 GIORNO, IN MODO DA SCARTARE I FRUTTI BACATI, CHE VENGONO A GALLA. POI LI FACCIÒ BOLLIRE PER 1-2 ORE ED ELIMINO LE DUE BUCCE. QUINDI, METTO I MARRONI NEL CANDISSOIRE, UN APPOSITO RECIPIENTE RIEMPIUTO DI SCIROPPO DI 50-52 GRADI BRIX (LA CONCENTRAZIONE DELLO ZUCCHERO), A UNA TEMPERATURA COSTANTE DI 50°, AUMENTANDO MAN MANO L'INTENSITÀ ZUCCHERINA DELLO SCIROPPO CHE IN QUESTO MODO, PER OSMOSI, ENTRA IN PROFONDITÀ. DEVE ESSERE UN PROCESSO GRADUALE, ALTRIMENTI LA POLPA SI ASCIUGA TROPPO. QUANDO LA CANDITURA È FATTA BENE, I MARRONI SONO INVECE FRAGILISSIMI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNE PASTICCERIE
ARTIGIANALI TORINESI
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ

RASPINO

*Corso Regio Parco 24, Torino,
tel. 011850142*

PASTICCERIA APERTA
DA OLTRE 60 ANNI CHE
OFFRE UNA PRODUZIONE
ARTIGIANALE DI QUALITÀ.
IMPERDIBILI LA FRUTTA
CANDITA (CEDRO, ARANCIA,
CHINOTTO DI SAVONA)
E I MARRON GLACÉ, CHE QUI
SI FANNO ANCORA A MANO
E IMPREZIOSISCONO ANCHE
TORTE E PANETTONI.

PFATISCH

*Via Sacchi 42, Torino,
tel. 0115683962*

LA SPECIALITÀ DI QUESTA
INSEGNA STORICA, APERTA
DAL 1915, È LA LAVORAZIONE
DEL CIOCCOLATO, MA
NON MANCANO CREAZIONI
COME IL TORRONE
E I RICHIESTISSIMI MARRON
GLACÉ REALIZZATI CON
MARRONI DI VILLAR
FOCCHIARDO, CANDITI
ARTIGIANALMENTE.

STRATTA

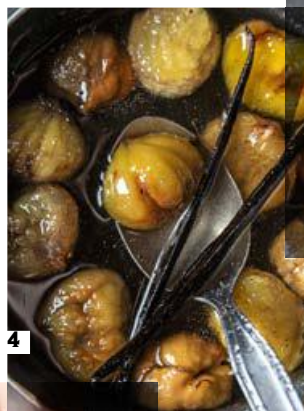
*Piazza San Carlo 191, Torino,
tel. 011547920*

SULLA BRECCIA DAL 1836,
FA PARTE DEI "LOCALI
STORICI D'ITALIA". INFINITA
LA LISTA DI DELIZIE
AL CIOCCOLATO E ALLA
FRUTTA, OLTRE A DOLCI
DA COLAZIONE, TORTE
(ANCHE MONOPORZIONE)
E MARRON GLACÉ CHE, PER
LE FESTIVITÀ NATALIZIE,
VENGONO UTILIZZATI
ANCHE PER FARCIRE
IL PANETTONE.

DALMASSO

*Corso Laghi 10, Avigliana (To),
tel. 0119311482*

SEDE STORICA DELLA
PASTICCERIA DI
ALESSANDRO DALMASSO,
CHE HA OTTENUTO IL
MASSIMO PUNTEGGIO (TRE
TORTE) DALLA PRESTIGIOSA
GUIDA DEL GAMBERO
ROSSO. QUI I MARRON
GLACÉ VENGONO LAVORATI
A PARTIRE DAI FRUTTI DELLA
VALSUSA E VENDUTI
TAL QUALI, OPPURE COME
FARCIA DEL PANETTONE
ALLE DUE VANIGLIE (LA
BOURBON E LA TAHITI)
CON COPERTURA
DI CIOCCOLATO BIANCO.



MARRON GLACÉ

ELABORATA
PER 30-35 MARRONI CANDITI
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

1 kg di marroni con la buccia – 900 g di zucchero
– 1 stecca di vaniglia – 100 g di glucosio
– 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato

1 Incidete la buccia dei marroni lungo tutta la circonferenza, facendo attenzione a non intaccare la polpa. Metteteli a bagno per almeno 4 ore in acqua fredda (in questo modo la pellicina interna diventerà morbida e si staccherà più facilmente).

2 Portate a ebollizione una pentola d'acqua e tuffatevi una decina di marroni alla volta; fateli lessare per 2 minuti dalla ripresa del bollore, mantenendo la fiamma bassa, e scolateli quelli che si aprono per primi con un mestolo forato. Iniziate a pelarli, eliminando la buccia e la pellicina interna, facendo attenzione a non romperli. Procedete nello stesso modo con i marroni rimasti.

3 Sistemate i marroni pelati in un cestello per la cottura a vapore e cuoceteli per 8-10 minuti; verificate la cottura infilzandoli con uno stecchino di legno (deve entrare facilmente nella polpa, ma questa non si deve rompere).

4 Nel frattempo, preparate lo sciroppo: in un tegame largo e capiente portate a ebollizione un litro d'acqua con i semini estratti dalla bacca di vaniglia, lo zucchero e il glucosio. Immergetevi il cestello con i marroni e fateli sobbollire per 4 minuti dalla ripresa dell'ebollizione. Spegnete e lasciate riposare per 24 ore. Trascorso il tempo, scolateli i marroni dallo sciroppo estraendo il cestello, portate a bollore lo sciroppo, immergetevi di nuovo i marroni e fateli bollire a fuoco basso per 2 minuti. Spegnete e lasciate in infusione per altre 24 ore. Ripetete il procedimento per 5 giorni. Se il liquido dovesse calare e non coprire più i marroni (devono esserne completamente ricoperti), aggiungete acqua e zucchero in proporzione 2:1 (100 g di zucchero per 50 ml di acqua). Il settimo giorno, portate a ebollizione lo sciroppo con i marroni e scolateli, alzando il cestello.

5 Adagiateli delicatamente su una gratella appoggiata su una teglia foderata di carta da forno e fateli raffreddare completamente.

6 Mescolate lo zucchero a velo con qualche cucchiaino dello sciroppo di canditura delle castagne fino a ottenere una glassa abbastanza liquida. Spennellate i marroni, lasciate asciugare, poi passateli nel forno già caldo a 200° per 2 minuti. Fate raffreddare completamente. I marron glacé si conservano in una scatola di latta anche per un mese.

Goditi la vita, bevi responsabilmente.

MERRY X-MAZ




MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

SCOPRI IL VERO SPIRITO DEL NATALE:
GRAPPE INVECCHiate, DISTILLATI E LIQUORI
DA DEGUSTARE GOCCIA DOPO GOCCIA.

TROVI TUTTE LE SPECIALI CONFEZIONI NATALIZIE SU WWW.MAZZETTI.IT
E NEI GRAPPA STORE DI ALBA, ALTAVILLA, CASALE, MARCALLO, MILANO E TORINO.



sale&pepe shopping

RECLA OLTSPECK

Grazie all'impegno dei collaboratori, alla grande esperienza e ai pregiati ingredienti, Recla ha creato l'Oltspeck, uno speck tradizionale che rappresenta un'eccellenza della gastronomia italiana. "Olt" in tedesco significa "vecchio", cioè stagionato per molto tempo. L'Oltspeck nasce da una rigida selezione delle materie prime e la sua stagionatura prolungata di 8 mesi rispecchia il forte collegamento col territorio ed i suoi valori tipici.



BAULE VOLANTE PANETTONE LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

Baule Volante – leader da più di trent'anni nella creazione di prodotti biologici – lancia le sue novità bio per il Natale 2024, nuove proposte che si affiancano ai più classici dolci natalizi per accontentare anche i palati più gourmet. Tra le novità di quest'anno è imperdibile il nuovo Panettone limone e cioccolato bianco con cubetti di limone candito e gocce di cioccolato bianco nell'impasto e glassa e scaglie di cioccolato bianco a racchiudere questo scrigno di dolcezza.



ALCE NERO Cesta

"Goloso Natale"

La cesta Goloso Natale racchiude tutta la dolcezza del Natale di Alce Nero. La cesta è composta dalle nocciole ricoperte di cioccolato fondente, dai torroncini ricoperti di cioccolato, dalla crema di pistacchio, dalla deliziosa composta di pesche, dalla Ciokocrem e dal cioccolato fondente 75% Fairtrade.



D'AMICO: POMODORI SECCHI "VASI D'AUTORE"

I Pomodori Secchi D'Amico della Collezione VASI D'AUTORE limited edition nel maxi-formato da 700 g, sono ideali per dare colore alla tavola di Natale e arricchire insalate, pizze, antipasti e sughi.

La collezione Vasi d'Autore D'Amico in limited edition combina cibo e arte con le capsule firmate ogni anno da un artista diverso e rappresenta un regalo originale, innovativo e sostenibile per il Natale. I vasi si trasformano, infatti, in oggetti contemporanei di design.

GIOVANNI COVA & C. Panettone caramello salato

In un astuccio dall'allure raffinata è racchiuso il Panettone con cioccolato bianco al caramello salato e noci pecan di Giovanni Cova. L'impasto soffice e fragrante, fatto con lievito madre e burro del Nord Europa, accoglie l'aroma intenso del caramello salato e la dolcezza del cioccolato bianco. Le noci pecan aggiungono una piacevole nota croccante e avvolgente, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.



RANA RAVIOLI CON ASTICE E GAMBERI

Nel cuore di questi ravioli sono racchiusi pezzi di astice e gamberi: un'unione di sapori di mare, dove la dolcezza dell'astice si fonde armoniosamente con la delicatezza dei gamberi, il tutto avvolto da una sfoglia morbida di pasta fresca. Una proposta gourmet per sorprendere i propri ospiti e rendere ogni occasione unica e speciale. Una combinazione di consistenze che impreziosisce la nuova linea Oro Rosso Limited Edition.





Conad

SAPORI&IDEE

Il nuovo catalogo Sapori&, dedicato alle due anime premium di Conad, Sapori&Dintorni e Sapori&Idee, presenta la Degustazione di Salmone Sapori&Idee. Una selezione esclusiva di salmone salato a secco, naturalmente ricco in Omega 3, in tre varianti: salmone scozzese affumicato aromatizzato al whisky, salmone norvegese marinato alle erbe aromatiche e sashimi di salmone selvaggio d'Alaska Sockeye affumicato.

EDELBLU GOURMET: una stella nel firmamento Bergader

Il più raffinato tra le nuove versioni dello storico erborinato Bergader, Edelblu Gourmet è l'ideale per il periodo di feste: si presenta in una confezione blu che ricorda il cielo stellato, ottimo per un aperitivo improvvisato degustato con grissini o del pane tostato.

Edelblu Gourmet, grazie alla ricca concentrazione di grassi e alla maturazione prolungata che gli conferiscono una profumazione aromatica e una cremosità impareggiabile, è inedito e gustoso.



DADOCREMA Carne Bauer

Dadocrema Carne Bauer è il nuovo dado da cucina dall'inedita consistenza cremosa, per brodi e ricette di qualità superiore. Pura naturale di verdure italiane, olio Evo e il prezioso estratto di carne bovina: Dadocrema Carne Bauer è la crème dei dadi che strizza l'occhio alla praticità grazie al tubetto smart e antispreco. Si dosa a piacere e si conserva in frigo fino a tre settimane: la buona cucina ha una nuova forma, in crema!



Mielizia e Galup: Panettone al miele

A Natale arriva un dolce speciale che racchiude tutta la magia della biodiversità: il Panettone al miele, nato dall'incontro tra Mielizia e Galup.

Questa delizia è un vero inno alla natura, dove il miele millefiori italiano di filiera diventa protagonista assoluto. Non solo dolcifica l'impasto, ma avvolge anche il cuore del panettone con una crema vellutata, esaltando ogni morso. È più di un semplice dolce: è un omaggio alle api, custodi silenziose della nostra terra.

BARILLA: I SUGHI A BASE DI CARNE

La linea di sughi a base di carne Barilla si ispira alle ricette tradizionali italiane e pone grande attenzione a materie prime e filiera: carne suina e bovina di qualità da allevamenti italiani macinata in pezzi grandi e cotta lentamente per un gusto ricco. Le cinque referenze, tutte senza glutine, sono rinnovate nella veste grafica e presentano un QR Code in etichetta, che racconta la trasparenza della filiera Barilla. Disponibili nel nuovo formato da 300 g, pensato per ridurre gli sprechi.



PASTICCERIA FRACCARO PANETTONE RUM E CIOCCOLATO

Il classico panettone di Pasticceria Fraccaro con gocce di cioccolato fondente si arricchisce con l'aromatico Rum. Un connubio perfetto di dolcezza e intensità, che dona un tocco esotico al tradizionale dolce natalizio.





Baule
Volante



LA TUA PINSÀ, LE TUE STORIE DI GUSTO

Ogni **Pinsa Baule Volante** è una storia da scoprire: un racconto di **ingredienti biologici** selezionati, di una **pasta madre** che lavora pazientemente e di bolle che narrano la **lenta lievitazione** e la magia del **forno a legna**. Croccante fuori e soffice dentro, pronta ad accogliere i sapori che ami per diventare la tua storia di gusto.



EVENTI
ON E OFF LINE



Il gusto del benessere

IL NOSTRO RESOCONTO
DI UN WEEK END DI ATTIVITÀ,
ASSAGGI, INCONTRI DEDICATI
A TANTI MODI DIVERSI (E CREATIVI)
PER SENTIRSI BENE

foto di Cristian Castelnuovo

Sono stati due giorni di attività, conferenze, showcooking, racconti e fitness en plain air quelli che hanno coinvolto redazioni, lettrici e lettori di

Sale&Pepe, *DonnaModerna*, *Starbene*, *Confidenze* e *CasaFacile* nella seconda edizione di *I feel good*, manifestazione dedicata al benessere in tutti i suoi aspetti. A inaugurare l'evento il saluto dell'editore Maurizio Belpietro, che ha accolto i visitatori dal palco della Fondazione Riccardo Catella, nel cuore del quartiere Portanuova, a Milano. Un caloroso benvenuto per dare inizio alle attività, dedicate alle tante e differenti dimensioni del wellness: dalla salute fino buon cibo. Tema dell'edizione il gusto, che ci ha visti protagonisti con due preparazioni di ricette di cous cous, per mano di Vittorio Castellani (alias Chef Koumalé), giornalista, viaggiatore, esperto di cibo *segue >*

In questa colonna, dall'alto: il desk di BF-Le Stagioni d'Italia-Bia, con prodotti de Le Stagioni d'Italia e di Bia Italia, che produce cous cous biologico (di grano, ma anche di altri cereali e legumi), che abbiamo utilizzato per i nostri show cooking a tema; Laura Maragliano, direttore di *Sale&Pepe* a consulto da Gold Collagen; un'ospite estrae un buono omaggio a sorpresa di dm Italia, marchio di prodotti per il benessere della persona. Qui sotto i visitatori "giocano" con i test di Biorepack, consorzio per il riciclo organico degli imballaggi in plastica biodegradabile e compostabile. In alto, sopra al titolo, Fondazione Riccardo Catella, teatro della manifestazione.

In questa colonna nella foto in alto il direttore de *La Verità* e *Panorama*, Maurizio Belpietro, con le direttrici Laura Maragliano (*Sale&Pepe*), Maria Elena Viola (*DonnaModerna*), Angelina Spinoni (*Confidenze*), Paola Salvatore (*DonnaModerna*), Francesca Pietra (*Starbene*) e Francesca Magni (*CasaFacile*). Sotto: un consulto con un medico di Raf First Clinic Gruppo San Donato; Vittorio Castellani prepara il cous cous (con i prodotti Bia); la barlady Terry Monroe utilizza le spezie Montosco e il sale Maldon nei suoi cocktail.



EVENTI

ON E OFF LINE



Dall'alto: la visita guidata al BAM (Biblioteca degli Alberi Milano), la nutrizionista Fernanda Scala suggerisce per organizzare pranzi equilibrati utilizzando i prodotti Tescoma; una pianta della Floricoltura Bariani Agostino; per i cocktail la barlady usa il succo di limone Limmi. Qui accanto il banco con gli integratori Colpropur e un assaggio dell'acqua SanBenedetto, acqua ufficiale dell'evento.



Qui sopra: un momento fitness, nello spazio davanti alla Fondazione; salendo, biscotti Lotus Biscoff; Camilla Guiggi, sommelier e degustatore Ais, ci accompagna alla scoperta dei vini Sella&Mosca Terra Moretti; accanto le coperte riscaldabili Imetec e i cioccolatini Witor's. Qui in basso: un'immagine dei dintorni della fondazione Riccardo Catella, sullo sfondo del Bosco Verticale, è parcheggiata una vettura Link&Co, auto ufficiale dell'evento.

Main partner **RAF FIRST CLINIC - GRUPPO SAN DONATO**
- BF-LE STAGIONI D'ITALIA-BIA
 Sponsor **BIOPACK - COLPROPUR - dm ITALIA**
- GOLD COLLAGEN - IMETEC - LIMMI - MALDON
- MONTOSCO - TESCOMA
 Acqua ufficiale **SAN BENEDETTO**
 Partner tecnici **FLORICOLTURA BARIANI AGOSTINO**
- LOTUS BISCOFF - LYNK & CO - SELLA&MOSCA-HOLDING
TERRA MORETTI - WITOR'S



PARTNER DI VITA



Ogni giorno ci impegniamo concretamente per il futuro delle giovani generazioni. Per questo investiamo risorse in progetti per uno sviluppo green e sostenibile, favoriamo la crescita delle piccole e medie imprese, pensiamo a nuove offerte responsabili e aiutiamo chi è più in difficoltà.

Scopri di più su [generali.com](https://www.generali.com)



partner
di VITA

nel numero di gennaio



RISOTTI eleganti per un Capodanno chic
e contemporaneo • **CANAPÉ**, mini bontà seriali
da gustare in un boccone • **ANATRA**
E FARAONA, carni e complementi non scontati
per pranzi speciali • **cena intima IN MONTAGNA**
con i sapori d'alta quota • ad **AGRIGENTO**, per
celebrare il 2025 nella capitale della cultura
• i **DESSERT** per coccolarsi nei giorni
di festa (a colazione, merenda, fine pasto...) e
per accompagnare il brindisi di Mezzanotte

in edicola dal 18 dicembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

dicembre 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Cristian Castelnuovo, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Claudia Compagni, Living Inside, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheri, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Stanislaw Porzio, Giovanna Ruvo Berchera, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: Mediasel srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516
DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378
STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancellaria snc - 00040
Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano
ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19
ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.
Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)
Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- 101 COPENHAGEN DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- ALESSI, alessi.com
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BALLARINI DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com
- BOSA, bosatrade.com
- BOSCH, bosch.it
- BRANDANI, brandani.it
- BROSTE COPENHAGEN DISTR. DA MVH, mvh.it - brostecopenhagen.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA SHOPS, it.casashops.com
- CHS GROUP, chsgroup.it
- CLAYLAB, claylab.it
- COLTELLERIE BERTI, coltellerieberti.it
- COSI TABELLINI, cositabellini.it
- CUP&CO., cup-cop.it
- DUTCHDELUXES DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- EKADEA, ekadea.com
- EMILE HENRY DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- FACKELMANN, fackelmann.it
- FAZZINI, fazzinihome.com
- FINAMILL DISTR. DA KUNZI, shop.kunzigroup.com
- FISKARS, fiskars.it
- FORNASETTI, fornasetti.com
- FRANCESCA RETTARO CERAMICA, francescaretaro.com
- GFD CERAMIC GENTLEMAN FOR DINNER DI CALZOLARI MARCO, etsy.com/it/shop/gfdceramica
- GAGGIA, gaggia.com
- GIOVELAB, giovelab.it
- GLOBAL DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- HOME&MORE, home-more.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- KUECHENPROFI DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- LSA INTERNATIONAL DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- L'OPIFICIO, shop.lopfificio.com
- LA FIORENTINA, laflorentinabiella.it
- LA FORMACINA KERAMIK STUDIO, facebook.com
- LE COQ PORCELAINE DISTR. DA ILSA, lecoqporcelaine.it - ilsa-italy.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARCATO, marcato.it
- MEPRÀ, mepra.it
- MERCI LOUIS DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- MIRABELLO, mirabellocarrara.it
- MOJO DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- NOVITÀ HOME, novitahome.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- OPINEL DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- PADERNO, paderno.it
- PAMONO, pamono.it
- PEDRINI, pedrini.com
- PEUGEOT DISTR. DA HOME&MORE, home-more.it
- PHILIPS, philips.it
- PINTINOX, pintinox.com
- RANABA, ranabaceramica.it
- REFLECTIONS COPENHAGEN DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- RIESS, riess.at/en/
- ROSENTHAL DISTR. DA SAMBONET, rosenthal.de - sambonet.com
- SABRINA FORMICA, sabrinaformica.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SANDRO PARIS, sandro-paris.com
- SMEG, smeg.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SODASTREAM, sodastream.it
- STAUB DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com
- TESCOMA, tescomonline.com
- THERMOS, thermos.com
- TOGNANA, toggnana.com
- TONIOLO CERAMICHE, facebook.com/tonioloceramiche/
- URBAN NATURE CULTURE DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it
- VIRIDEA, shop.viridea.it
- VITO NESTA DISTR. DA PHI ROOMS, phi-rooms.com
- WEDGWOOD DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- WESTWING, westwing.it
- ZANETTO, zanetto.com
- ZARA HOME, zarahome.com

sale & pepe

Lombardia Style

VILLAGGIO
DI PAN DI ZENZERO

pag. 3

**Alla scoperta
dei**

26

**borghi lombardi
più belli d'Italia**

Itinerario ideale a zonzo tra incantevoli località affacciate sui laghi,
incuneate tra i monti e distese in pianura: mete speciali
che combinano arte, natura e i più golosi sapori del territorio

Lombardia Style



Sommario

4 Editoriali

Alla scoperta
dei 26 borghi più belli
d'Italia in Lombardia

6 Maccagno Imperiale (Va)

Tra lago e montagna
per gustarne entrambi
i sapori

8 Tremezzina (Co)
Ville e giardini
di una tappa aristocratica

9 Corenno Plinio (Lc)

Su e giù per
le antiche scale

11 Bellano (Lc)
Dopo la visita
al canyon fermatevi qui

12 Cassinetta di Lugagnano (Mi)

Vacanze
sul Naviglio Grande

15 Morimondo (Mi)

Guerra e pace
nel milanese

15 Fortunago (Pv)

Dai romantici vicoli
al bosco fiorito

17 Varzi (Pv)

Oltre il salame un borgo
turrito e tutto da scoprire

18 Zavattarello (Pv)

Miele e poesia sotto
il castello

20 Golferenzo (Pv)

Case e cortili
come dentro una favola

22 Gradella (Cr)

Intorno
a Villa Maggi

23 Soncino (Cr)

Antiche mura e natura

24 Castelponzone (Cr)

La patria dei migliori
cordai

26 Sabbioneta (Mn)

Piccolo ducato
di bontà

29 Pomponesco (Mn)

Una location degna
di un film

30 San Benedetto Po (Mn)

Arte e grandiosità
del monastero
sul fiume

32 Grazie (Mn)

Madonnari e rarissimi
ex voto sulle rive
del Mincio

34 Castellaro Lagusello (Mn)

Il borgo degli innamorati
con il lago a forma di cuore

36 Gardone Riviera (Bs)

Ville, fasti e romantiche
visioni del primo
Novecento

38 Tremosine del Garda (Bs)

Tornanti da brivido
e coinvolgenti riti pasquali

40 Monte Isola (Bs)

Abbracciata dal lago
una montagna ricca
di golosità

42 Lovere (Bg)

Aperitivo nel salotto
buono del Lago d'Iseo

44 Bienno (Bs)

Di acqua e di fuoco

45 Gromo (Bg)

Tra alabarde e fauna
di montagna

47 Clusone (Bg)

L'arte di misurare il tempo

49 Cornello dei Tasso (Bg)

La storia è passata di qui



VILLAGGIO DI PAN DI ZENZERO

*Mescolate in una ciotola
370 g di farina con 150 g
di zucchero di canna,
un pizzico di sale, mezzo
cucchiaino di bicarbonato
e due cucchiaini rasi di spezie
in polvere (cannella,
zenzero, chiodi di garofano
e noce moscata).*

*Unite 150 g di burro freddo
a dadini e impastate fino
a ottenere un impasto
di briciole. Amalgamate
un uovo, 150 g di miele
e compattate. Formate
un panetto, avvolgetelo
in pellicola e mettete in frigo
per 2 ore. Intanto, ritagliate
da un cartoncino diverse
sagome di casette larghe
4-5 cm e alte 10-12 cm.*

*Stendete la pasta sul piano
infarinato a 3 mm
di spessore, posate
le sagome e ritagliate
le casette con un coltellino.
Trasferitele su due placche
rivestite di carta forno
e tenete in frigo per 30
minuti. Infornate a 180°
per 15 minuti, sfornate
e fate raffreddare.*

*In una ciotola mescolate
un albume con 175 g
di zucchero a velo
e un cucchiaino di succo
di limone. Trasferite
la glassa in una tasca
da pasticciere con bocchetta
liscia e decorate le casette.
Fatele asciugare per 3 ore,
poi componete il villaggio.*

a cura di Daniela Falsitta, grafica e impaginazione di Daniela Arsuffi, testi di Riccardo Lagorio,
foto dei piatti e still life di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli, in cucina Francesca Bagnaschi

IN COPERTINA: FOTO DI STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA



Barbara Mazzali
è Assessora al Turismo,
Marketing territoriale
e Moda della Giunta
di Regione Lombardia

Lombardia Style

UN PROGETTO
PER VALORIZZARE
LE ECCELLENZE
DI UNA GRANDE REGIONE.
E UN INVITO A VISITARE
LOCALITÀ MERAVIGLIOSE,
LONTANE DAI RIFLETTORI

di Barbara Mazzali

Chi conosce la Lombardia sa bene che questa regione è un mosaico di eccellenze plasmate nei secoli, un susseguirsi di tradizioni e innovazioni che si riflettono in molti ambiti: dalla moda al design, dall'architettura alla musica, fino all'arte visiva e, naturalmente, alla gastronomia. È proprio questa sintesi di unicità che ha dato vita al progetto Lombardia Style, sostenuto con passione da Regione Lombardia. Questo brand racchiude in sé il DNA della regione: una fusione perfetta di creatività e rigore, laboriosità e innovazione, qualità ed efficienza. Un'energia condivisa che collega tutto, dalle splendide rive del lago di Como alle guglie maestose del Duomo di Milano, unendo persone e luoghi in un racconto coerente e vibrante. In questo numero di Sale&Pepe, desideriamo spingerci oltre e portare l'attenzione su un aspetto che ci sta particolarmente a cuore: le eccellenze culinarie dei 26 Borghi più Belli d'Italia in Lombardia.

Questi borghi non sono solo perle architettoniche, ma veri e propri custodi di antichi saperi gastronomici, di ricette tramandate di generazione in generazione che meritano di essere scoperte e assaporate. Vogliamo condividere con voi non solo i loro sapori distintivi, ma le storie che li accompagnano, storie di mani esperte e di ingredienti semplici che, uniti, danno vita a piatti unici. Attraverso queste pagine, vi condurremo in un viaggio tra le colline, i laghi e le valli, alla scoperta di pietanze che raccontano l'identità dei borghi, dai rustici casoncelli alla polenta taragna, passando per dolci tradizionali che fanno da eco al panettone milanese, ormai emblema di questa terra. Ogni ricetta scelta porta con sé il profumo di un luogo, il calore di una cucina e il racconto di chi, ogni giorno, rinnova con passione un'antica tradizione. Questa raccolta di sapori, con le ricette dettagliate che troverete, è un tributo a ciò che di straordinario ha da offrire la Lombardia, un invito a scoprirne le meraviglie anche attraverso il gusto. Un omaggio a quei borghi che, pur lontani dai riflettori, contribuiscono in modo autentico e splendido a quel Lombardia Style che vogliamo celebrare.



L'altra Lombardia

VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DEI 26 PAESI DELLA
REGIONE INCLUSI
TRA I BORGHİ PIÙ BELLI
D'ITALIA. METE IDEALI
DI AMENE GITE
FUORI PORTA

di Laura Maragliano

Appena fuori dal perimetro delle città lombarde, Milano compresa, lontano da monumenti e chiese blasonati, dai grandi musei e da tutte le attrattive dei capoluoghi, c'è un'altra Lombardia da scoprire. È fatta da piccoli villaggi affacciati sui laghi, arroccati sui monti, sparsi tra le colline o distesi nello spazio della pianura. Il tratto distintivo è la bellezza, non solo paesaggistica, ma anche storica, artistica, rurale ed enogastronomica. Questo patrimonio, che si è conservato e tramandato nei secoli, è rappresentato da ben 26 località che sono entrate a pieno titolo a far parte dell'Associazione I Borghi più Belli d'Italia: una prestigiosa organizzazione nata nel 2002 per valorizzare e promuovere tutti quei luoghi che, nonostante le minuscole dimensioni, fanno parte di un'Italia nascosta e preziosa.

Già Luigi Veronelli ne citava alcuni nell'edizione del 1968 della *Guida all'Italia piacevole*, dedicata alla Lombardia. Forniva i dati principali come l'altezza sul livello del mare, il giorno di mercato e della festa patronale, la presenza di alberghi, i monumenti e le chiese da visitare, i prodotti, i piatti tipici e talvolta aggiungeva un commento come "bel paese rivierasco" o "bella borgata agraria". Oggi questi 26 piccoli gioielli possono diventare (e in parte lo sono già) la meta di un turismo slow e di prossimità, fatto per chi vuole immergersi nella natura o fare un tuffo nella storia locale in un qualsiasi weekend dell'anno. Sale&Pepe li ha riuniti in un itinerario ideale che parte da Maccagno e arriva a Cornello dei Tasso, guidandovi tra cose da vedere e bontà da assaggiare. Potrete far finta di essere su un set ci-

nematografico a Soncino, dove nella bellissima rocca sono state girate le scene di *Ladyhawke* (1985) o il *Mestiere delle armi* (2001), o sulla piazza simmetrica di Pomponesco, amata da Zavattini, Soldati e Bertolucci. Lebbrezza maggiore ve la darà la Strada della Forra a Tremosine, di qui è passato James Bond in *Quantum of Solace*. Per una fuga sentimentale la strada porta a Castellaro Lagusello con il suo piccolo lago a forma di cuore, oppure a Lovere. La natura coinvolge con la pineta di Clusone, iscritta dal 1922 al catalogo delle *Bellezze naturali d'Italia* e a Fortunago

con un bosco protetto di ben 400 ettari. Mozzafiato invece è lo spettacolare Orrido di Bellano: una gola naturale creata 15 milioni di anni fa. Chi vuole immergersi nella vita di un tempo deve andare a Monte Isola, al centro del Lago d'Iseo: le case dei pescatori, gli agoni essiccati al sole e soprattutto la tradizionale produzione di reti da pesca non potrà che emozionare.

A Gromo scoprirete che il borgo in passato era un centro di produzione di armi bianche, Castelpozzone era il paese dei cordai e Bienno degli artigiani del ferro, mentre a Cornello dei Tasso è nata la famiglia che ha inventato le spedizioni tramite corriere già ai tempi dei Dogi. Un concentrato di ville nobiliari si incontrano a Cassinetta di Lugagnano e a Tremezzina. Il Rinascimento la fa da padrone a San Benedetto Po e a Sabbioneta, mentre si respira il Medioevo tra le strade di Varzi, Golferenzo, Corenno Plinio e Zavattarello. Momenti di raccoglimento si raggiungono all'Abbazia di Morimondo, al Santuario delle Grazie e a quello di Maccagno. A Gardone Riviera non si può perdere la visita al Vittoriale di D'Annunzio alla cui opulenza fa da contraltare Gradella per la sua semplicità: lembo poetico della pianura padana, specchio di altri tempi. Non si torna a mani vuote da questi borghi. Una volta a casa l'assaggio di salami, formaggi, vino, pesci essiccati, dolci e paste ripiene vi faranno ricordare la bellezza di questa piccola, grande Lombardia.

MACCAGNO IMPERIALE (VA)

Tra lago e montagna per gustarne entrambi i sapori



In alto, da sinistra, il porticciolo di Maccagno, sul lago Maggiore; il Santuario della Madonna della Punta e la Formaggella di capra del Luinese Dop. Dal punto di vista storico e anche paesaggistico il paese è diviso in due zone distinte, separate dal corso di un torrente: quella inferiore è più antica, pittoresca e ricca di monumenti, quella superiore più moderna e panoramica.

Percorrendo le antiche vie di Maccagno, con le case addossate e l'impianto medievale, si scoprono monumenti che rivelano l'importanza storica di questo paese sulla sponda lombarda del Lago Maggiore, raggiungibile fino alla fine dell'800 solo dall'acqua. I più rilevanti sono la Torre imperiale, eretta nel Basso Medioevo a difesa dell'abitato, e il Santuario della Madonna della Punta, che sorge su uno sperone roccioso affacciato sul lago e regala seducenti panorami. Dalla zona superiore del borgo, lo sguardo riesce ad abbracciare tutto il Verbano, dal Canton Ticino al golfo Borromeo, un paesaggio che muta colori con il passare delle stagioni. Sono da vedere anche la Corte Branca, dall'elegante loggiato e, negli angoli più reconditi, alcuni affreschi votivi, talvolta risalenti al '500. Giù al porto si trova lo stemma della famiglia Mandelli, nobile casato lombardo con numerose podesterie di città dell'Italia centro-settentrionale, circondato da iscrizioni che riportano i dazi delle merci sbarcate. Tra queste vi è anche il formaggio e ci piace immaginare che già si trattasse della Formaggella di capra del Luinese, che oggi è il simbolo

di queste valli. La Formaggella è un latticino a pasta semidura che stagiona almeno 20 giorni, ha un sapore dolce e delicato ed è l'unico formaggio di capra italiano a vantare il marchio europeo della Dop. Alla sua produzione si deve il recupero e la sopravvivenza della razza caprina locale, la Nera di Verzasca che sopporta temperature estreme e ama l'estate. In cucina è versatile e si presta all'elaborazione di numerose ricette, dando sapore ai primi piatti e accostandosi pure con il pesce di acqua dolce. In visita a Maccagno è il miglior souvenir da portare con sé. A proposito di pesce lacustre, nel territorio della provincia di Varese si è costituita nel febbraio 2022 la Confraternita del Ris in Cagnun col Persic (riso in cagnone con il pesce persico) che ha l'obiettivo di promuovere e preservare le tradizioni legate a un piatto tipico che rischiava di venire dimenticato. L'impegno dei 33 soci è diffondere la sua preparazione secondo la ricetta codificata nel capitolato, organizzare cene, festival e corsi di cucina per celebrare la cultura del riso e del pesce lacustre, sostenere le attività di ricerca del patrimonio culturale.



RISO IN CAGNONE CON IL PESCE PERSICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

320 g di riso Carnaroli – 300 g di filetti di pesce persico – 2 uova – 80 g di grana padano Dop grattugiato – pangrattato – 100 g di burro – olio di semi di arachidi – sale

1 Lessate il riso in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, passate i filetti

di pesce persico nelle uova sbattute e nel pangrattato, premendo con le mani per far adire bene la panatura.

2 Quando il riso è quasi cotto, friggete i filetti di pesce in una padella con abbondante olio ben caldo, dorandoli un paio di minuti per lato. Sgocciolateli su carta da cucina e salateli. Intanto, fate fondere in un pentolino il burro, badando che non prenda colore e unendo, se vi piace, foglie di salvia.

3 Scolate il riso e conditelo in un piatto da portata profondo con il burro fuso e il grana. Coprite con i filetti di pesce persico e servite.

TREMEZZINA (CO)

Ville e giardini di una tappa aristocratica

Nella foto, il promontorio di Tremezzina, già decantato da Stendhal. Il borgo è da visitare per la splendida posizione sul lago, il clima mite e soprattutto per le splendide ville e i loro giardini botanici tra cui Villa Carlotta, risalente al Settecento e oggi trasformata in museo, e Villa Meier con il suo romantico parco progettato dall'architetto razionalista Pietro Lingeri.

Chi volesse ripercorrere alcune tappe del Grand Tour in Lombardia dovrebbe necessariamente far sosta a Tremezzina, sul lago di Como. Risalgono al Settecento, con l'arrivo dei personaggi della borghesia europea, le sue ville e i monumentali giardini. La più rinomata è Villa Carlotta, oggi proprietà dello Stato e trasformata in pinacoteca e museo botanico. Uno degli antichi proprietari all'inizio Ottocento acquistò numerosi capolavori del suo tempo che sono ancora conservati ed esposti nell'attuale museo. Nelle sale del piano terra si possono ammirare opere di Antonio Canova, Giuseppe Bisi e Francesco Hayez mentre ai piani superiori si apprezzano mobili e suppellettili appartenuti a Carlotta di Prussia e Giorgio II di Sassonia Meiningen. Se si amano i colori delle fioriture e i giardini storici, bisogna assolutamente visitare la villa durante il periodo primaverile,

quando fioriscono rododendri, azalee e molte altre delle oltre cinquecento specie di piante presenti. Vale anche la pena trovare del tempo per concedersi una passeggiata all'interno del Parco Teresio Olivelli, dal quale si accede direttamente al lago attraverso una scalinata, e al Museo del Paesaggio del Lago di Como che custodisce antiche stampe del Lario e un sistema multimediale che permette di confrontare mappe e immagini storiche con l'attuale assetto del paesaggio. Le silenziose contrade in collina come Rogaro e Balogno ospitano palazzi nobiliari e si raggiungono con facilità a piedi lungo stradine in acciottolato. Nei ristoranti della zona è assai diffuso il risotto al pesce persico mentre il dolce della tradizione è il paradell. Questa semplice delizia consiste in una pastella di farina, uova e latte farcita di fettine di mela e fritta nel burro.





PARADELL

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI

2 uova – 4 cucchiaini colmi di farina – 6 cucchiaini di latte – 1 mela – zucchero – burro – sale

1 Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele. Aggiungete la farina setacciata, il latte e un pizzico di sale e lavorate fino a ottenere una pastella liscia.

2 Sbucciate la mela, privatela del torsolo e affettatela sottilmente. Aggiungete le fettine alla pastella, mescolando con delicatezza.

3 Sciogliete una noce di burro in una padella e versate il composto. Dorate il paradell per un paio di minuti, finché il fondo sarà dorato. Voltatelo con l'aiuto di un coperchio o di un piatto e terminate la cottura sull'altro lato. Fatelo scivolare su un piatto, spolverizzate di zucchero servite.

CORENNO PLINIO (LC)

Su e giù per le antiche scale

Un viaggio nel tempo attende chi decide di visitare il borgo di Corenno Plinio, frazione di Dervio, incastonato su un promontorio roccioso ai piedi del monte Legnoncino e affacciato sul Lago di Como. Oggi ad abitarvi stabilmente sono meno di 20 persone ed è ben noto tra i camminatori per essere una tappa lungo il Sentiero del Viandante, un percorso di trekking di 40 chilometri che si snoda sulla costa orientale del Lario, quella lecchese. Tuttavia molti turisti scelgono Corenno Plinio per il suo fascino antico. La pianta del borgo è

ancora oggi un preciso esempio di come poteva essere un villaggio medievale: intorno alla piazza si trovano la chiesa, il palazzo del Comune e, poco discosto, il castello con le sue mura. Il maniero è costruito in pietra, possiede una torre quadrata a nord e una a vela a sud. In questo microcosmo realizzato per difendere la comunità da eventuali assalti potevano un tempo trovare ricovero la popolazione, il bestiame e i generi di sopravvivenza necessari a una lunghissima resistenza. La cinta muraria è avvinghiata alla roccia *segue >*

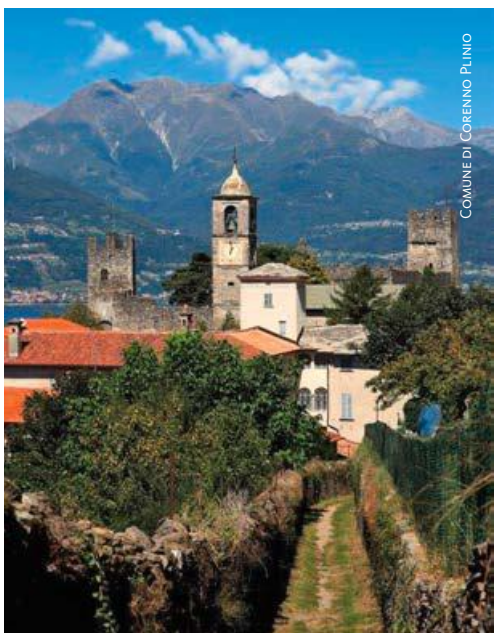
Qui sotto, due immagini dell'abitato di Corenno Plinio, minuscolo borgo medievale costruito a picco sulla sponda lecchese del lago di Como con le vie che si inerpicano a gradini e un bel castello turrito.

e subito sotto di essa si trova la piazza con la chiesa di San Tommaso di Canterbury. Esistono documenti che fanno risalire l'edificio religioso alla fine del XII secolo, quando era destinato a servire da cappella di famiglia per gli Andreani, i feudatari del luogo. Oggi la facciata, forse la porzione più interessante della chiesa, appare assai trasformata rispetto all'originale, essendosi sovrapposti numerosi stili architettonici. Una scalinata composta da 493 gradini scolpiti nella pietra

porta fino al lago. Bisogna attendere il tramonto per rilassarsi ammirando il cremisi del cielo e la prepotenza delle montagne della Valvarone. Il porticciolo era un tempo il punto di partenza di numerosi pescatori alla ricerca del buon pesce di lago. Di quei tempi è sopravvissuta la tradizione di consumare i missoltini, gli agoni essiccati e conservati per almeno tre mesi in attesa di essere consumati come antipasto o secondo piatto, freddi o appena scottati, con fette di polenta alla griglia.



COMUNE DI CORENNO PLINIO



COMUNE DI CORENNO PLINIO



POLENTA E MISSOLTINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

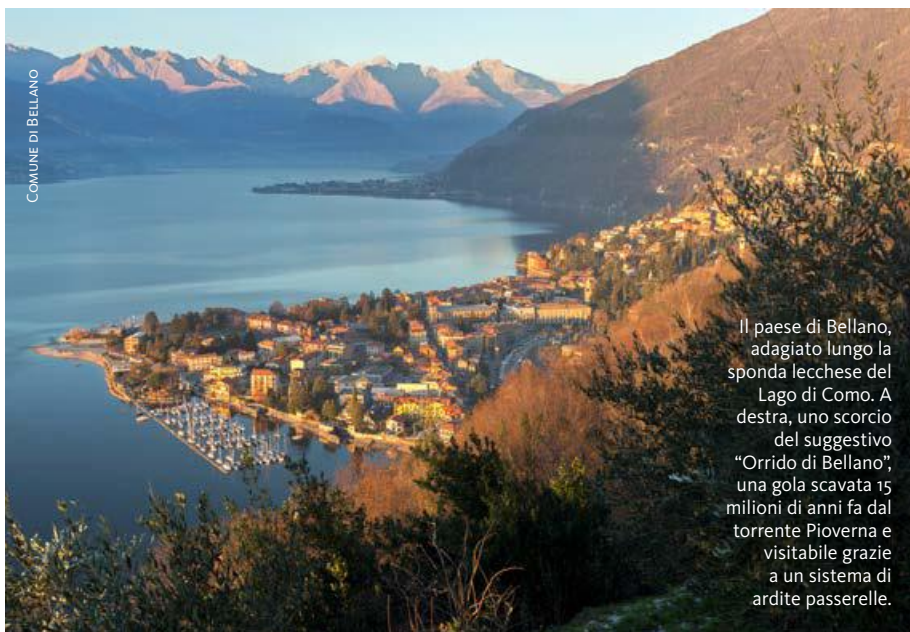
250 g di farina di mais per polenta – 1 dozzina di missoltini ("misultin", agoni salati ed essiccati) – 1 ciuffo di prezzemolo – aceto di vino rosso – olio extravergine d'oliva del Lario – sale

1 In una casseruola portate a bollire 1 litro di acqua salata. Versate la farina di mais, mescolando. Portate a cottura in circa 45 minuti, continuando

a mescolare per evitare che la polenta si attacchi. Al termine, versatela in una pirofila rettangolare e lasciatela raffreddare.

2 Lavate bene i missoltini in acqua e aceto per rimuovere il sale. Tamponateli con carta da cucina e cuoceteli su una griglia ben calda, 3-4 minuti per lato. Dopo la cottura, potete lasciare le squame, che risulteranno croccanti, oppure eliminarle raschiandole con la lama di un coltellino.

3 Tagliate la polenta fredda a fettine e grigliatele per un paio di minuti da entrambi i lati. Servite i missoltini e la polenta, guarniti con il prezzemolo tritato e un filo d'olio.



Il paese di Bellano, adagiato lungo la sponda lecchese del Lago di Como. A destra, uno scorcio del suggestivo "Orrido di Bellano", una gola scavata 15 milioni di anni fa dal torrente Pioverna e visitabile grazie a un sistema di ardite passerelle.



ISTOCK PHOTO

BELLANO (LC)

Dopo la visita al canyon fermatevi qui

Al bel paese rivierasco di Bellano i turisti di solito giungono dopo aver visitato il grandioso incavo creato dalle acque spumeggianti del torrente Pioverna che precipitano sulla roccia, un gioiello naturale famoso come l'Orrido di Bellano. Facilmente visitabili sono le sue suggestive spelonche, gli angusti anfratti e lo stesso canyon grazie a un sistema di passerelle ancorate alle pareti che recentemente è stato ampliato fino a raggiungere la grande cascata a monte. Aiuta a entrare in sintonia con la vertigine data dal luogo, l'ingresso a Cà del Diavol, un'antica torretta costruita a ridosso del Pioverna che riporta affreschi raffiguranti il diavolo e altre figure mitologiche attorno alla quale sono nate molte leggende. Grazie a un viaggio multimediale si possono apprezzare la nascita dell'orrido e la storia del lago di Como fino alla rivelazione turistica di questi luoghi. Chi visita Bellano il 5 gennaio, assiste da 400 anni alla Pesa Vegia, manifestazione in costume che ricorda quando, sotto il dominio spagnolo, i bellanesi ottennero di utilizzare le proprie vecchie unità di misura (la pesa vegia, appunto) invece di cambiarle con quelle imposte dal governatore. *segue >*



OLIO DEL LAGO

La Dop Laghi Lombardi-Lario certifica l'extravergine prodotto a Bellano che si distingue per il suo profumo fruttato e un gusto dolce accompagnato da note di mandorla. In base al disciplinare, le olive vengono raccolte direttamente dalla pianta, trasportate in cassette aeree e molite entro tre giorni nei frantoi certificati.

Da non perdere, poi, in qualunque stagione, la chiesa dei Santi Nazaro e Celso, nel centro del paese, un bell'esempio di architettura romanico-gotica a opera dei maestri comacini. Sono da notare il rosone e, all'interno, il polittico della Vita di San Giovanni che risale al Quattrocento. Grazie alla sua posizione e al clima mite del lago, il comune di Bellano vanta un'ampia area coltivata a ulivi, tanto che qui si produce l'olio extravergine d'oliva Dop Laghi Lombardi, sottozona Lario. Ottenuto dalle varietà Casaliva (presente per almeno l'80%),

Leccino e Frantoio, quest'olio ha un aroma fruttato leggero che al palato esprime un'armonia tra gusto dolce, amaro e piccante. Ideale per accompagnare piatti di pesce d'acqua dolce alla griglia, può essere indicato anche per degustare alcuni formaggi locali. Alla cultura gastronomica di questi luoghi è dedicato il Museo etnografico del Latte e della storia della Muggiasca (la valle di Bellano) che permette di scoprire oggetti e lavorazioni e propone un calendario di eventi promuovendo una visione sostenibile del territorio.

CASSINETTA DI LUGAGNANO (MI)

Vacanze sul Naviglio Grande

Villa Visconti Castiglioni Maineri lungo la sponda del Naviglio Grande a Cassinetta di Lugagnano. Questa e altre splendide dimore del comune venivano utilizzate dai proprietari per controllare la gestione dei terreni da parte dei fittavoli e come abitazioni per la villeggiatura.



Primo comune d'Italia ad aver adottato un piano urbanistico a zero consumo di suolo, con un ambiente straordinario e un patrimonio architettonico intatto, Cassinetta di Lugagnano dista solo 25 km da Milano ma è lontana anni luce dai ritmi frenetici del capoluogo. Tanto che non è esagerato affermare di poter rivivere in questo comune la Lombardia di un tempo. L'istituzione del Parco regionale del Ticino ha senz'altro contribuito al mantenimento di un paesaggio idilliaco e quieto. Lungo il Naviglio Grande, che separa i due nuclei di Cassinetta e Lugagnano, uniti tra loro da un ponte a schiena d'asino, si affacciano ben 15 ville nobiliari che tra il Settecento e l'Ottocento erano luoghi di vacanza delle famiglie nobili milanesi. Oggi il Naviglio Grande è uno straordinario stru-

mento di promozione turistica perché lungo le sue rive è stata realizzata una pista ciclopedonale lunga ben 200 km che alterna tratti asfaltati a strade sterrate creando un sistema detto Parco cicloturistico dei Navigli. Per alternare bici e navigazione in alcuni periodi dell'anno c'è anche il battello che fa diverse tappe lungo i canali e proprio qui ha uno dei moli di attracco.

Il fitto programma organizzato dalla Pro Loco permette di assaporare tanti prodotti tipici: dalla frittella a gennaio in onore di Sant'Antonio Abate alle caldarroste di novembre. Tuttavia risaie e cascine rappresentano al meglio la località e per questa ragione a giugno si celebra la Sagra del riso, del Gorgonzola e del salame: non a casa il piatto più tipico è considerato il risotto al Gorgonzola.



RISOTTO AL GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI

320 g di riso Carnaroli - 150 g di Gorgonzola dolce - 1 cipolla bianca - 1 carota - 1 costa di sedano - 30 g di grana padano Dop grattugiato - 1 dl di vino bianco - 50 g di burro - sale - pepe

1 Pulite il sedano, la carota e mezza cipolla, metteteli in una pentola con 1 litro abbondante d'acqua e un pizzico di sale, portate a bollore fate sobbollire

a fuoco lento per circa un'ora. Filtrate il brodo vegetale e tenetelo in caldo.

2 Sbucciate e tritate la cipolla rimasta. Fatela appassire a fiamma bassa in una casseruola con metà del burro e tenetela da parte. Nella stessa pentola sciogliete il burro rimasto, versate il riso e tostatelo per 1-2 minuti. Sfumate con il vino, lasciate evaporare e bagnate

con un mestolo di brodo. Riunite la cipolla appassita e portate il risotto a cottura, aggiungendo il brodo rimasto poco per volta.

3 Private il Gorgonzola della crosta e tagliatelo a pezzetti. Fuori dal fuoco, unite il Gorgonzola e il grana al risotto e mescolate per 1-2 minuti per mantecare. Ultimate con una macinata di pepe e servite.



CASSOEULA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE

600 g di costine di maiale a pezzi –
100 g di cotenne fresche di maiale –
1 zampetto di maiale – 1 orecchio di
maiale – 250 g di luganega (salsiccia di
Monza) – 2 verzini ("salamin de verz",
tipiche salsicce) – 1 kg di verza – 200 g
di sedano – 180 g di carote –
1 cipolla – 1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro – vino bianco – brodo
di carne – burro – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Fiammeggiate lo zampetto,
l'orecchio e le cotenne, puliteli
strofinandoli con un telo umido,
spaccate lo zampetto a metà nel
senso della lunghezza e tagliate

a listarelle orecchio e cotenne.
Lessate tutto in abbondante
acqua salata per circa un'ora.

2 Mondate la verza, tritatela
grossolanamente e fatela
appassire in un tegame con
la sola acqua del risciacquo.
Sbucciate e tritate la cipolla.
Soffriggetela in una casseruola
capace con un po' di burro
e olio. Unite le costine, la
luganega a rondelle e i verzini
interi. Lasciate insaporire e
sfumate con il vino.

3 Togliete dalla casseruola
costine e salsicce. Unite sedano
e carote, puliti e affettati, e il
concentrato sciolto in una tazza
di brodo. Mettete il coperchio
e portate a bollore. Unite la
verza e le carni, regolate di sale,
pepate e cuocete, coperto, per
un'ora, unendo ogni tanto altro
brodo ed eliminando con un
cucchiaino il grasso in superficie.

MORIMONDO (MI)

Guerra e pace nel milanese

Chi ama le rievocazioni storiche lo sa: ogni anno, in maggio, Morimondo si trasforma in una capitale medievale mettendo in scena Trecentesca, celebrazione legata alla battaglia di Casorate che, nel 1356, vide lo scontro tra l'esercito milanese e quello di Carlo VI di Boemia. A quel tempo Morimondo e la sua abbazia esistevano già e i suoi monaci cistercensi avevano bonificato le terre intorno al Ticino costruendo i canali necessari ad addomesticare l'acqua e utilizzarla per lo sviluppo dell'agricoltura. Realizzato con mattoni d'argilla cotti dagli stessi monaci che gli donano un aspetto molto caratteristico, il complesso religioso è ancora il centro della comunità. Bisogna visitare il chiostro, la sala capitolare e le sale di lavoro dei monaci per immergersi nel suo lontano e glorioso passato. Tutto il paesaggio intorno è stato riqualificato togliendo i cavi aerei, abolendo i cartelloni pubblicitari e impedendo il piano rialzato alle abitazioni. Morimondo è diventata così un'oasi di pace e bellezza all'interno dell'area più urbanizzata d'Italia.

Meta domenicale privilegiata degli abitanti del capoluogo lombardo, dal quale dista pochi minuti d'auto, il paese non ha dimenticato le sue produ-



IN LOMBARDIA

zioni tipiche: le fattorie lavorano latte, formaggio, salumi e vi si coltiva il riso. Il suo piatto più rappresentativo è la cassouela. Malgrado l'immane codazzo di contenziosi storici intorno alla primogenitura della ricetta, pare che la versione odierna di questo piatto antichissimo abbia cento anni. Ancora nel 1834 Antonio Odescalchi, nel suo volume *Il cuoco senza pretesa* (Pietro Ostinelli Edizioni), la presentava infatti come uno stufato di cotiche e costole di maiale, fegati e zampe di pollo, gambetti di vitello, verdure e verza, non dissimile dalla pietanza descritta nel '500 da Ruperto de Nola nel *Llibre de coch*. Intorno al 1930 invece la cassouela diventerà quella che oggi amiamo e illustriamo nella pagina a sinistra.

Qui sopra, l'abbazia di Morimondo, fondata nel XII secolo da monaci cistercensi provenienti dalla Francia. Perfettamente conservata, comprende la chiesa (con affreschi del '400 e '500, begli arredi liturgici e un coro ligneo intarsiato), il chiostro, la sala capitolare, le celle dei monaci, il refettorio e lo scriptorium.

FORTUNAGO (PV)

Dai romantici vicoli al bosco fiorito

Grazie a un intervento globale di restauro, che ha utilizzato esclusivamente materiali locali come il cotto e la pietra, Fortunago ha guadagnato una bellezza d'altri tempi e recuperato le atmosfere del passato. Passeggiando per questo borgo dell'Oltrepò Pavese, situato sulle colline che dividono le valli della Coppa e dell'Ardivestra, si ammirano infatti

edifici con facciate in pietra a vista, balconi, davanzali e logge decorati di fiori e si percorrono viuzze che, all'ora del tramonto, si illuminano in modo romantico e avvolgente. Nel paese non mancano edifici degni di nota che meritano certamente una visita come la chiesa di San Giorgio che, insieme al palazzo comunale, domina l'abitato, *segue >*



MALFATTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

200 g di ricotta – 250 g di bietole lessate – 250 g di polpa di pomodoro – 20 g di funghi porcini secchi – 1 spicchio d'aglio – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 1/2 cipolla – 150 g di pangrattato – 1 uovo – noce moscata – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Strizzate bene le bietole lessate e ripassatele in padella con la cipolla, sbucciata e tritata, e una noce di burro. Regolate di sale, pepate e aggiungete una grattugiata di noce moscata, poi tritatele finemente.

2 Mescolate in una ciotola le bietole con la ricotta, il pangrattato, l'uovo e il grana. Formate un panetto e lasciatelo riposare mezz'ora in frigorifero.

3 Mettete i funghi secchi in acqua tiepida. Fate insaporire in una padella 2-3 cucchiaini di olio con l'aglio non sbucciato. Eliminate l'aglio e unite i funghi strizzati (conservate l'acqua dell'ammollo) e la polpa di pomodoro. Unite un filo dell'acqua dei funghi filtrata, sale, pepe e fate cuocere per 15 minuti circa.

4 Portate a bollore in una pentola abbondante acqua salata e tuffate l'impasto dei malfatti formando quenelle ovali con 2 cucchiaini. Cuocete un minuto da quando salgono a galla. Scolateli con un mestolo forato e conditeli con il sugo.

l'oratorio di Sant'Antonio Abate, risalente al Seicento e i resti del castello dalle probabili origini trecentesche (o forse ancora più antiche) con le fondamenta di una torre che rimase in piedi fino all'inizio del secolo scorso.

Per dedicarsi a facili escursioni vale la pena raggiungere la parte superiore di Fortunago, a circa 600 metri di quota. Vi si trova un'area verde protetta con un'estensione di 400 ettari, dove crescono aceri, pioppi, betulle, castagni, ciliegi e molti altri alberi tipici dei boschi di latifolia dell'alta collina: è il luogo giusto per rilassarsi in completa sintonia con la natura ammirando i

colori di fiori selvatici come campanule, anemoni, bucaneeve e mughetti.

Nel 2015 Fortunago è entrato nel Guinness dei Primati con il singolare record dell'agnolotto più pesante al mondo, ben 148 kg. Tuttavia il suo piatto più tipico sono i malfatti, una sorta di gnocchi a base di bietole, pangrattato e ricotta. Si condisciono con burro fuso e ricotta affumicata oppure brasato o ancora sugo ai funghi. A fine luglio si può provare la schita, la focaccia locale, nel corso della sagra dedicata a questa specialità; mentre a settembre la Festa della Vendemmia celebra la raccolta dell'uva con musica e danze tradizionali.

Sotto, una veduta di Fortunago le cui antiche origini sono testimoniate dai resti di un castello trecentesco. Nel punto più alto si riconosce l'antica Chiesa di San Giorgio con la torre campanaria. Nella parte bassa, tra vicoli suggestivi, è da visitare l'Oratorio di Sant'Antonio, in pietra e mattoni.



MATTIA - ADOBESTOCK

VARZI (PV)

Oltre il salame un borgo turrito e tutto da scoprire

Varzi è uguale a salame. Un tempo in ogni caseinale e oggi in ogni salumeria o trattoria del comune pavese si custodiva e custodisce l'orgoglio di una tradizione autentica. Riguarda un salame gustoso, saldo, senza uguali che dal 1996 gode del marchio di Denominazione di Origine Protetta. Nella lavorazione del salame di Varzi Dop vengono impiegati diversi tagli di carne suina (comprese le parti migliori, come la coscia), che sono sottoposti a un'attenta selezione per ottenere un prodotto di altissima qualità, morbido e profumato da un tocco d'aglio che passa nel vino rosso per insaporire le carni. Una volta stagionato nelle caratteristiche cantine varzesi per almeno 45 giorni, il salame di

Varzi è sottoposto al taglio finale che deve essere eseguito con precisione, avendo cura di predisporre la fetta a becco di clarinetto. In questo modo le si dà una forma elegante e allungata mentre l'occhio può apprezzare le parti di grasso e di magro ben compenstrate e i grani di pepe nero.

Arrivati a Varzi, attratti dal profumo del suo gioiello, vale la pena passeggiare nel borgo, caratterizzato da fascinosi vicoli, bassi portici e rustici acciottolati. La vista è catturata dalla torre del Castello Malaspina, che spicca nel panorama urbano, mentre nei cortili interni e nei giardini del palazzo si tengono spesso mostre ed eventi. Poco fuori dal centro storico, a stupire è *segue >*

Sotto, il panorama di Varzi, nell'alto Oltrepò. Il suo centro storico è caratterizzato da vie porticate, muri, usci e finestre dalla forma particolare, antichi palazzi e chiese del '600. Da vedere anche le torri e i dintorni in cui sorgono due edifici religiosi straordinari.

la facciata della Chiesa dei Cappuccini con il suo alternarsi di motivi ornamentali, pietra arenaria e mattoni.

Ancora più isolato, a Cella, sorge il Tempio della Fraternità dei popoli. Voluto dal cappellano militare don Adamo Accosa, raccoglie frammenti di chiese e luoghi sacri distrutti dai bombardamenti della Seconda guerra mondiale: dalle guglie del Duomo di Milano a una pietra d'altare della Normandia (inviata da papa Giovanni XXIII prima di diventare pontefice). Così le conseguenze della guerra sono state trasformate in tasselli di pace.



SALAME DI VARZI

Tutelato dalla Dop, nasce da un'antica ricetta unita alle condizioni climatiche dell'Oltrepò montano. A riprova della sua artigianalità in base al periodo di stagionatura il profumo può essere più o meno speziato, mentre il gusto è dolce e delicato con una piacevole nota amarognola.

ZAVATTARELLO (PV)

Miele e poesia sotto il castello

A destra, il borgo di Zavattarello nella cornice incontaminata della Val Tidone. In cima alla collina si erge il massiccio castello Dal Verme, le cui spesse mura in pietra raccontano mille anni di storia.

La Val Tidone è un luogo sospeso nel tempo il cui paesaggio agrario disegna una delle più belle contrade vitate d'Italia. A Zavattarello l'uomo ha reso l'ambiente ancora più poetico creando scenografici monumenti in pietra: castelli, chiese, piazze. Proprio il castello può essere il punto di partenza per scoprire il villaggio. La sua esposizione a oriente esalta i colori caldi e chiari della pietra arenaria e le scuderie, gli spalti, le decine di stanze

dove è allestito il Museo d'arte contemporanea Giuseppe e Titina Dal Verme meritano alcune ore di visita. Da percorrere sono i sentieri adatti alle escursioni, per esempio la Via del Sale o la Via delle Sorgenti del Tidone che si snodano in una cornice naturale selvaggia. Con un po' di fortuna tra boschi e prati si possono incontrare caprioli, cervi e daini. Al rientro, nella piazza del borgo, si ammirano gli edifici in pietra che conservano

l'originaria ed elegante struttura architettonica. In questo ambiente naturale incontaminato è praticata con ottimi risultati la produzione di miele, avviata oltre 150 anni fa dal conte Luigi Dal Verme. L'interesse verso questa attività e la sua diffusione ha portato alla costituzione, nel 2015, dell'Associazione Agricoltori Oltrepò Montano, che raccoglie circa 40 produttori. In particolare a

Zavattarello la produzione di miele avviene grazie a pratiche di apicoltura sostenibile, improntate al rispetto dell'ambiente e alla tutela della salute delle api. Tra fine settembre e inizio ottobre ai tanti doni della valle è dedicata la Fiera del Fungo, del Tartufo e del Miele organizzata dalla Pro Loco mentre nella cucina locale, tra i piatti più diffusi, spiccano i ravioli di brasato.

RAVIOLI DI BRASATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI

per la pasta 500 g di farina – 5 uova
– 1 cucchiaino di olio extravergine
d'oliva – sale

per il ripieno 400 g di brasato di
manzo (vedi ricetta a pag. 21) – 100 g
di grana padano Dop grattugiato – 1
uovo – noce moscata – sale – pepe

per il condimento sugo del brasato
(vedi ricetta a pag. 21) – grana padano
Dop grattugiato

1 Disponete la farina a fontana su una spianatoia. Sgusciate le uova al centro, aggiungete l'olio, un pizzico di sale e impastate fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Avvolgete l'impasto in pellicola e fate riposare 30 minuti.

2 Intanto, tritate finemente il brasato freddo e mescolatelo in una ciotola con l'uovo, il grana e una grattugiata di noce moscata. Regolate di sale e pepe.

3 Stendete la pasta con la macchinetta per ottenere strisce di sfoglia sottili. Disponete il ripieno a mucchietti su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, premete bene intorno ai mucchietti per sigillare i bordi e ritagliate i ravioli quadrati con una rotella; passate infine i rebbi di una forchetta lungo i bordi per chiudere bene.

4 Tuffate i ravioli in acqua bollente salata per pochi minuti, fino a che salgono a galla. Scolateli con un mestolo forato e conditeli con il sugo del brasato, accompagnandoli con il grana grattugiato a parte.



COMUNE DI ZAVATTARELLO

GOLFERENZO (PV)

Case e cortili come dentro a una favola



COMUNE DI GOLFERENZO

In alto, Golferenzo, che domina la Valle Versa. Sulla sommità, sventa la chiesa di San Nicola di Bari dalla facciata in stile neoclassico che all'interno conserva tele del Seicento e un pulpito di epoca napoleonica. Si può visitare sabato e domenica.

Nel 1890 lo storico Antonio Cavagna Sangiuliani scriveva che Golferenzo “presenta all’occhio di chi lo visita alcune case civili appartenenti a varie famiglie del paese, che fui assicurato, sono provviste di lauti patrimoni, e una vetusta magione costrutta a foggia di castello”. Ancora oggi in questo borgo che domina dall’alto la Valle Versa, si ammira l’antico Palazzo dei Signori, tuttora di proprietà privata. L’originario castello medievale venne distrutto nel XIII secolo e i suoi resti consistono in una torre inglobata in uno stabile nei pressi della chiesa. Probabilmente la torre servì per secoli da prigione poiché al suo interno furono rinvenuti alcuni ceppi di tortura. Dal sagrato della chiesa, nei giorni in cui il cielo è terso, si gode una magnifica vista sulla pianura padana. I sassi

utilizzati per la costruzione delle case e di altri edifici storici sono l’elemento che contraddistingue l’architettura del borgo. Chi ama il movimento trova numerosi sentieri ideali per escursioni cicloturistiche e trekking tra boschi e vigneti che collegano tra loro le frazioni e i casolari sparsi sulle colline. Golferenzo è attiva anche culturalmente. Le sale del bel palazzo Belcredi-Belloni sono utilizzate da iKonica Art Gallery per ospitare a rotazione mostre d’arte, esibizioni fotografiche e lezioni di pittura. A fine luglio si celebra invece Convivium: in questa occasione i cortili del borgo vengono aperti per ospitare i migliori ristoranti del territorio e i vini dell’Oltrepò Pavese. Sembra allora di cenare in una favola e si può apprezzare al meglio il piatto locale, il brasato al vino rosso.



BRASATO AL VINO ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 10 MINUTI

1 kg di polpa di manzo (reale, cappello del prete) – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 2 carote – 3-4 foglie di alloro – 1 spicchio d'aglio – 7,5 dl di vino rosso (Bonarda o Buttafuoco) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla e l'aglio, pulite il sedano, raschiate la carota e tritateli. Soffriggeteli in una casseruola con un filo d'olio. Unite la carne e rosolatela su tutti i lati.

2 Aggiungete l'alloro, sale, pepe e lasciate insaporire. Coprite a filo con il vino (a seconda della forma del pezzo di carne, potrebbe servirne un po' di più o di meno), mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa 3 ore.



LINGUA SALMISTRATA CON MOSTARDA E PIPETTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI

per il pipetto 1 kg di verza – 300 g di grana padano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – 1 uovo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la lingua 1,5 kg di lingua salmistrata – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 foglia di alloro – 150 g di mostarda – pepe in grani

1 Per il pipetto, pulite e tagliate a listarelle la verza. Cuocetela per 15-20 minuti in acqua salata,

scolatela e asciugatela bene in un canovaccio. Mescolatela in una ciotola con l'uovo e il grana, regolate di sale, pepate e lasciate riposare per 2-3 ore.

2 Portate a bollire in una pentola capiente 3-4 litri d'acqua con le verdure pulite, l'alloro e qualche grano di pepe. Immergete la lingua e cuocetela per circa 2 ore a fuoco dolce, finché risulta tenera.

3 Fate soffriggere l'aglio, sbucciato e schiacciato, in una padella con 3 cucchiaini di olio, poi eliminatelo. Ripassate nella padella il composto di verza fino a ottenere una bella doratura. Intanto, scolate la lingua, spellatela e affettatela. Servitela con il pipetto, tutto ben caldo, guarnita con la mostarda tagliata a pezzetti.

GRADELLA (CR)

Intorno a Villa Maggi

La storia di Gradella è strettamente legata alla famiglia Maggi, blasonato casato bresciano che acquistò diversi terreni in zona a partire dal 1558. L'ultimo conte, Aymo Maggi, morto nel 1961, dedicò molte attenzioni al borgo e ai suoi abitanti, sovvenzionando la costruzione della scuola, dell'acquedotto, dei bagni pubblici e del campo sportivo.

Villa Maggi si trova proprio all'ingresso del paese ed è riconoscibile per la maestosità del cancello in ferro battuto. Gradella, che fa parte del territorio di Pandino, merita una passeggiata per godersi l'abitato rurale con le caratteristiche case dipinte in giallo e profilate di mattoni rossi. Mantiene la sua struttura grazie ai piani che vincolano gli interventi edilizi al rispetto di specifiche linee guida per salvaguardare l'identità urbana e gli originali criteri costruttivi degli edifici. Non a caso, è diventato anche luogo prediletto da alcuni artisti, che qui hanno scelto di vivere e aperto i propri atelier. Tra questi, Agostino Arrivabene, noto per la sua arte visionaria, e Paola Leone Morettini, ex indossatrice di Yves Saint Laurent e pittrice che nel colore ricerca la spiritualità.

A Pandino ha sede l'importante Scuola casearia Stanga e la profonda tradizione lattiero casearia si manifesta nella produzione del Salva cremasco Dop, un formaggio che deve il proprio nome al fatto che un tempo costituiva l'espedito per salvare le eccedenze di latte. Il Salva cremasco ha la forma di un parallelepipedo, un profumo di sottobosco, gusto burroso e dolce. Per quanto riguarda la cucina, il piatto caratteristico è la lingua salmistrata con il pipetto, una sorta di sformato di verza.





IN LOMBARDIA

SONCINO (CR)

Antiche mura e natura

Bella borgata dalle radici agricole, Soncino ricade nel territorio del Parco Regionale Oglio Nord e conserva l'antico fascino grazie a fortificazioni del Duecento. Da allora le sue mura non hanno subito modifiche, salvo la sostituzione delle quattro porte. La cinta si snoda per 2 km percorribili a piedi da visitare facendo tappa al bastione di San Giuseppe, nei pressi della Porta di Sotto, un baluardo dotato di ambienti interni comunicanti tra loro e dotati di vie d'uscita. Lungo il lato occidentale del fossato, perennemente inondato, si possono ammirare i resti della chiusa che permetteva di allagare anche il fossato a sud. Bisogna mettere in conto almeno una giornata per visitare i principali monumenti di Soncino. Si può iniziare dalla Rocca, edificata dal 1473 ed esempio di fortificazione militare del Rinascimento per poi dirigersi alla chiesa di Santa Maria delle Grazie, con il bel portale in marmo di Rezzato sormontato da un rosone. Fu consacrata nel 1528 alla presenza di Francesco II Sforza che aveva sostenuto le spese per l'imponente ciclo di affreschi che decora gli interni, opera di Francesco Scanzi e Giulio Campi. C'è poi la Torre civica, del secolo XII, in cotto. Alla base quadrata sono addossati i resti del Palazzo pretorio, ornati da monofore e bifore. Chi ama l'archeologia industriale può visitare il Museo della seta (con antichi strumenti e la precisa ricostruzione di come si ottiene) e il Museo della

stampa (dove nel 1488 fu stampata la prima bibbia ebraica completa). In prossimità del fiume Oglio, oggi sorge il Parco del Tinazzo, un viridarium che fu luogo di caccia della famiglia Covi e dove nel Settecento furono piantate essenze estranee alla tradizione locale. A poca distanza, nella chiesa di Santa Maria della Neve, i pittori di passaggio hanno lasciato affreschi di carattere votivo. Al nome del borgo sono legate le radici, una varietà di cicoria perenne dal lungo fittone bianco e dal sapore amarognolo che possiedono un'azione di sintossicante su intestino, fegato e reni e hanno avuto ampia diffusione sino agli anni Novanta. Per essere certi di poterle degustare, vale la pena visitare Soncino nella ricorrenza della Sagra delle radici che da quasi 60 anni (prima edizione nel 1966) si svolge la quarta domenica di ottobre. Buoni anche i salumi, specie salami e cotechini.

Nella foto in alto, le mura e la Rocca di Soncino, una delle meglio conservate della Lombardia, la cui edificazione si deve alla famiglia degli Sforza. Di forma quadrata, la Rocca comprende quattro torri: tre di pianta quadrata e una circolare ed è interamente costruita in laterizio. Nella pagina accanto, in basso, Villa Maggi a Gradella.



RADICI AMARE

Assomigliano a carote bianche, ma appartengono alla famiglia delle Composite, di cui fanno parte anche altri tipi di insalate. La raccolta avviene in autunno e inverno, appena in tempo per l'annuale sagra di fine ottobre quando cuociono in grandi pentoloni e vengono servite con le salamelle.

CASTELPONZONE (CR)

La patria dei migliori cordai

C'era una volta: l'incontro con Castelpozzone non può che iniziare dal suo nucleo medievale murato che oggi non ha più mura. Assenti anche gli artigiani che un tempo lavoravano lungo gli "strettini", gli angusti vicoli che corrono sul retro delle case nelle vie principali e le separano dai rustici e dalle cantine. Erano falegnami, fornai, ma soprattutto cordai. Per alcuni secoli, infatti, il borgo si distinse per quest'ultima particolare produzione, oggi ricordata in un museo dove si illustrano le tecniche di coltivazione e preparazione della canapa, materia prima per ottenere le corde. Anche i portici, un altro elemento urbanistico che caratterizza Castelpozzone, ospitavano tante botteghe artigiane, osterie e il mercato

settimanale. Una volta brulicavano di vita ma ancora oggi mantengono il loro fascino e si possono considerare il salotto buono del villaggio. La visita può proseguire fino al centro di Scandolara Ravara dove la chiesa di Santa Maria della Pace, in stile romanico, conserva pregevoli affreschi che vanno dal XV al XVI secolo. Crocevia tra Mantova e Cremona, Castelpozzone non può che essere rappresentato, a livello culinario, dai tortelli di zucca. Si distinguono dai loro cugini nel condimento, che preferibilmente è a base di sugo di pomodoro leggero e funghi chiodini. Chi ama il salame cremonese, quello caratterizzato da grana medio grossa e dalla fetta morbida, trova nelle campagne alcune buone produzioni.

Il borgo di Castelpozzone, frazione di Scandolara Ravara, è una destinazione affascinante nonostante le mura della sua rocca nell'Ottocento siano state demolite. Due porte d'accesso conducono agli isolati scanditi da vie principali e secondarie chiamate "strettini". Al centro si riconosce la chiesa dei Santi Faustino e Giovita al cui interno è conservata una Santa Lucia del Genovesino.



TORTELLI DI ZUCCA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI

600 g di zucca – **140 g di farina 0** – **1 uovo e 2 tuorli** – **20 g di amaretti** – **30 g di mostarda** – **grana padano Dop grattugiato** – **1 rametto di salvia** – **noce moscata** – **cannella in polvere** – **burro** – **sale**

1 Tagliate la zucca a spicchi, avvolgeteli in alluminio e infornateli a 200° per circa 40 minuti. Fate intiepidire

e prelevate la polpa con un cucchiaino. Passatela allo schiacciapastate e mescolatela con gli amaretti sbriciolati, la mostarda tritata, 30 g di grana e un pizzico di sale, cannella e noce moscata.

2 Versate la farina a fontana sulla spianatoia, unite l'uovo, i tuorli, un pizzico di sale e impastate. Avvolgete la pasta in pellicola e fate riposare per 30 minuti. Stendetela con la macchinetta in strisce sottili.

Dividete il ripieno a mucchietti su metà delle strisce, coprite con quelle rimaste, sigillate bene intorno al ripieno e ritagliate i tortelli quadrati premendo il bordo con i rebbi di una forchetta.

3 Lessate i tortelli in acqua salata per 3-4 minuti da quando salgono a galla. Intanto, sciogliete in un'ampia padella 2 grosse noci di burro e le foglie di salvia. Scolate i tortelli con un mestolo forato trasferendoli direttamente nella padella con il condimento. Aggiungete un filo di acqua di cottura, fate insaporire e spegnete. Unite 2 cucchiaini di grana, rigirate e servite, se vi piace, con altro grana e amaretti sbriciolati.



SABBIONETA (MN)

Piccolo ducato di bontà

Qui sotto, il Teatro all'Antica di Sabbioneta, primo esempio di teatro stabile in Europa costruito ex novo (il precedente Teatro Olimpico di Vicenza era nato da una ristrutturazione). Fu realizzato tra il 1588 e il 1590 su progetto dell'architetto Vincenzo Scamozzi su commissione di Vespasiano Gonzaga. In basso, lo skyline della splendida cittadina in provincia di Mantova.

Sabbioneta, fondata nella seconda metà del Cinquecento, fu costruita secondo il volere di Vespasiano Gonzaga come città ideale. Il suo patrimonio storico e artistico è tale da essere stata inserita nel circuito del Patrimonio dell'Umanità Unesco insieme a Mantova, nella cui provincia ricade. Un percorso che riesca, in una giornata, a saggiare la grande eredità culturale della città può partire dalla piazza Ducale, coronata dall'omonimo Palazzo (che tra XVI e XVII secolo fu centro della vita pubblica del piccolo Ducato di Sabbioneta), dal Palazzo della Ragione e dal Palazzetto

del Cavalleggero. Da qui una breve camminata consente di raggiungere il Teatro all'Antica, primo esempio di teatro stabile in Europa. Tutt'intorno si sviluppano le mura con un perimetro a forma di esagono irregolare e sei bastioni a cuneo innestati agli angoli. Per la loro esecuzione Vespasiano non esitò a demolire e smantellare il castello di Rivarolo Fuori (Rivarolo Mantovano). Il bastione fortificato San Francesco è senza dubbio l'elemento più articolato dell'intera cinta muraria: collocato alle spalle di Palazzo Giardino, la villa suburbana del duca, ebbe una rilevante funzione

strategica. Sabbioneta offre ai suoi visitatori una tradizione gastronomica di grande rilievo che riunisce la cultura culinaria dei cuochi alla corte dei Gonzaga e l'abbondanza della terra mantovana. Il suo prodotto più caratteristico è il filòs, un piccolo biscotto casereccio nel cui impasto si mescolano noci, nocciole, pinoli, tocchetti di cioccolato o menta a pezzi. "Fare filòs" significa nel dialetto locale raccontare storie e aneddoti a fine giornata e infatti in questo dolce si raccoglieva un tempo tutto ciò che era rimasto in dispensa. Nel 2019 i filòs della pasticceria Atena hanno ottenuto l'assegnazione della De.Co., la prestigiosa denominazione che ne certifica l'origine comunale. Ovunque viene servita la torta sbrisolona, ma il pasto a Sabbioneta prevede molto altro, a cominciare da un piatto di salame profumato all'aglio con il lard pistà (lardo battuto con aglio e prezzemolo) o i ciccioli. Durante la stagione più fresca si serve anche una fetta di cotechino per continuare con i tortelli di zucca o le tagliatelle al sugo d'anatra, il luccio alla salsa verde o lo stracotto d'asino. In stagione il melone mantovano Igp è il fresco sigillo per una cucina robusta e golosa.





FILÒS

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

300 g di burro – 300 g di farina – 150 g di fioretto di mais – 300 g di zucchero grezzo + quello per rivestire – 100 g di uova (circa 2 uova piccole) – la scorza di un limone del Garda non trattato – 80 g di granella di mandorle – 80 g di granella di nocciole tostate – 80 g di caramelle tipo “London” alla menta

1 Versate le farine a fontana sulla spianatoia. Unite al centro il burro freddo a dadini e impastate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete lo zucchero, le uova, la scorza di limone grattugiata e lavorate per compattare l'impasto.

2 Suddividete l'impasto in tre panetti. Incorporate al primo panetto la granella di mandorle, al secondo quella di nocciole e al terzo le caramelle spezzettate.

3 Formate con gli impasti 3 rotoli di circa 3 cm di diametro, avvolgeteli in pellicola e lasciateli riposare in frigorifero per 4-5 ore.

4 Tagliate i rotoli in fettine spesse 3-4 mm. Se vi piace, potete diversificare le forme a seconda dei gusti, per esempio facendo al centro un pizzicotto per creare un motivo in rilievo. Passate le fettine nello zucchero e disponetele su una placca coperta con carta da forno. Cuocete a 165-170° per circa 15-18 minuti. Lasciate raffreddare e servite.

LUADEL

È un pane antico senza forma precisa. Rotondo, ovale o quadrato, si caratterizza per essere schiacciato e color nocciola. La consistenza è croccante all'esterno ma, grazie all'aggiunta dello strutto, morbidissima all'interno. Nato per saggiare il calore del forno, diventò per la sua golosità il pane della festa patronale e i matrimoni. Oggi fa parte dell'Arca del Gusto Slow Food.





POMPONESCO (MN)

Una location degna di un film

C'è chi dice che c'è solo una piazza, simmetrica, teatrale, amata da grandi registi come Cesare Zavattini, Mario Soldati, Bernardo Bertolucci. L'ultimo Don Camillo, girato nel 1983 da Mario Girotti, mostra invece tutto il paese, compresi gli scorci meno noti, e rivela le potenzialità turistiche di questo borgo acquattato lungo gli argini del Po. La Piazza XXIII Aprile, certo, stupisce per la sua grandiosità e la sua perfetta geometria: passeggiando sotto i suoi portici pare di immergersi in quel tardo rinascimento a cui appartengono. Poi, alzando lo sguardo dal centro della piazza, ci si accorge delle belle case colorate a tinte pastello e di come le torri della chiesa di Santa Felicità e del Palazzo comunale si fronteggino. La storia

racconta che Giulio Cesare Gonzaga, nella seconda metà del '500, fece demolire le case private esistenti ordinandone la ricostruzione e che obbligò gli abitanti dell'area rurale a trasferirsi all'interno nel borgo. Oltre la cittadina, la fiorente agricoltura di un tempo ha lasciato tracce di sé nei cascinali, nei fienili e nelle corti, begli esempi di architettura rurale lombarda. Una decisa spinta al turismo la genera il Po, con la ciclovía che si sviluppa sulla sponda sinistra verso l'Oglio. Il silenzioso incedere delle biciclette in paesaggi che si perdono all'infinito consente di apprezzare i veri abitanti della Riserva naturale della Garzaia: il cavaliere d'Italia, la gru, la garzetta. La lontananza dai grandi centri abitati e la pacatezza della gente che vive nell'immensa pianura hanno permesso di mantenere inalterati cibi rustici e schietti, come tortelli di zucca, melacotogne e amaretti, la cui preparazione si fa risalire all'epopea gonzaghesca. Anche il lüadel, il pane di qui, ricco di strutto, nacque in tempi andati, quando serviva fare la prova sulla temperatura del forno prima di inserire nella grande bocca rovente l'intera biga. Si accompagna bene con i salumi locali, culatelli e salami.

In alto a destra, i portici della splendida piazza XXIII Aprile di Pomponesco progettata nella seconda metà del Cinquecento per volere del marchese Giulio Cesare Gonzaga. Sotto i portici abitavano i cortigiani con le loro famiglie. Qui sopra, le caratteristiche casette colorate, tanto belle da essere degne di un dipinto e il campanile della chiesa di Santa Felicità sullo sfondo.

SAN BENEDETTO PO (MN)

Arte e grandiosità del monastero sul fiume

IANUNZIO ALESSANDRO / FOTOCOMMUNICATION - ADORSTOCK



Nella foto, il complesso monastico Polirone, nel cuore di San Benedetto Po. Fondato intorno all'anno mille fu voluto da Tedaldo di Canossa, nipote della più famosa Matilde. Ricco d'arte e di storia, vanta una basilica con affreschi di Palma il Giovane, Guido Reni e Paris Bordone, una cappella con mosaici pavimentali e tre chiostri particolarmente suggestivi.

Con tenace e paziente lavoro di bonifica i monaci benedettini risanarono le terre donate da Tebaldo di Canossa nel 984 e fondarono il Cenobio di San Benedetto che Matilde di Canossa dotò di cospicui beni. Meravigliose miniature dei cenobiti illustrano codici e corali, alcuni conservati presso le biblioteche comunali di Mantova e di Milano. Si respira la Storia con la S maiuscola a San Benedetto Po a partire dalla sua basilica, ricostruita in stile rinascimentale da Giulio Romano tra il 1539 e il 1544. Con il naso all'insù si possono ammirare la volta e le cappelle fastosamente ricoperte di stucchi e affreschi di Palma il Giovane, Guido Reni, Paris Bordone. Poi, nella Cappella dell'Immacolata, si guarda in basso per ammirare i mosaici pavimentali del 1151. Infine da visitare sono i chiostri: quello di San Benedetto, del XIII secolo, in stile romanico; quello di San Simeone, del XV secolo e quello dei Secolari, del XII secolo che portava alle celle di studio e alla grandiosa biblioteca dei religiosi attraverso un monumentale scalone. A chi si commuove leggendo il cielo stellato è riservata la visita all'Osservatorio astronomico, dotato di un telescopio computerizzato per il puntamento automatico degli oggetti celesti. Ma anche per

chi ama la natura e l'etnografia è consigliata la visita del borgo: sentieri ciclopedonabili e il Museo civico Polirone sono due appuntamenti assai ghiotti. Così come ghiotta è la cucina visto che San Benedetto Po è un centro strategico dell'arte salumiera mantovana. Il prodotto più rappresentativo, proposto anche in trattorie e ristoranti, è il salame cotto sotto cenere. Stagionato al massimo per una decina di giorni, viene avvolto in carta oleata e carta stagnola e poi lasciato accanto alle braci e sotto cenere per due ore e mezza in modo che durante la cottura il grasso suino ammorbidisca la carne. Lo si accompagna a fagioli stufati o purè di patate. Altro vanto norcino locale è poi il salame con la lingua. A rinverdire gli usi di un tempo ci pensa la Sagra del nedar (l'anatra), il cui menu prevede capolavori come il risotto con sugo d'anatra, i tortelli all'anatra e i maccheroni al sugo d'anatra. La torta di tagliatelle, preparata nelle famiglie e nelle pasticcerie locali, è invece il dolce con cui il 13 dicembre si festeggia Santa Lucia. Secondo tradizione viene realizzata con tagliatelle sottilissime inframmezzate da un impasto di burro morbido mescolato a zucchero, amaretti e mandorle tritate.

TORTA DI TAGLIATELLE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

5 tuorli – 200 g di zucchero – 300 g di farina + quella per la lavorazione – 200 g di mandorle spellate – 3-4 amaretti – 1 bicchierino di liquore all'anice o alchermes – burro

1 Versate la farina a fontana su una spianatoia. Unite al centro i tuorli, il liquore, un cucchiaino di zucchero e impastate. Avvolgete in pellicola e fate riposare per 30 minuti.

2 Sul piano infarinato, stendete la pasta molto sottile con il matterello, ricavate un disco e rivestite il fondo di uno stampo (circa 24-26 cm di diametro) imburato. Ricavate dalla pasta rimasta tagliatelline sottilissime.

3 Tostate leggermente le mandorle in forno a 180°.

Tritatele finemente nel mixer con un cucchiaino di zucchero, poi mescolatele con lo zucchero rimasto e gli amaretti sbriciolati.

4 Disponete nello stampo uno strato di mandorle e zucchero, uno di tagliatelline, ancora mandorle e zucchero e tagliatelline, fino a esaurimento degli ingredienti. Mettete sull'ultimo strato qualche fiocchetto di burro e infornate a 160° per circa 30 minuti.



GRAZIE (MN)

Madonnari e rarissimi ex voto sulle rive del Mincio

Le anse del Mincio scorrono lente intorno al borgo delle Grazie, la frazione di Curtatone in cui sorge il santuario della Beata Maria Vergine. Il sito, consacrato nel 1406, ha richiamato per secoli migliaia di pellegrini che, all'ombra dei suoi portici, trovavano ristoro. Difficile rimanere impassibili di fronte alla molteplicità di ex voto che affollano

il santuario, testimoni delle promesse fatte e dei miracoli avvenuti. La collezione comprende anche pregiati calchi in cera delle parti anatomiche di cui i fedeli chiedevano la guarigione, considerati l'unico esempio sopravvissuto al mondo di questa antica usanza. A Ferragosto, per la Fiera delle Grazie, la piazza davanti al santuario si anima





dei madonnari che disegnano con gessetti colorati scene di carattere religioso, perlopiù volti di Madonna. C'è un piccolo museo che illustra le tecniche utilizzate da questi artisti di strada e dove si possono seguire filmati delle edizioni passate. Nei mesi estivi si assiste anche alla fioritura del fior di loto (nonché di trigolo e nanufaro) che ha trovato tra le lanche, i meandri stagnanti del fiume, il proprio habitat ideale. I percorsi ciclabili sono un buon modo per conoscere le Grazie e i dintorni. I più sportivi noleggiavano canoe e kayak per affidarsi allo scorrere del Mincio, ma è anche previsto un servizio di navigazione fluviale che porta alla scoperta della Riserva Naturale Valli del Mincio, zona umida di importanza internazionale. Il piatto locale è il luccio in salsa di prezzemolo e aglio, mentre lo speciale cotechino delle Grazie, che per la sua leggerezza si consuma proprio durante la fiera di agosto, ha ottenuto la De.Co., ovvero la denominazione d'origine comunale.

COTECHINO ESTIVO

A potersi fregiare della De.Co. "cotechino delle Grazie" è il salume prodotto da Squassoni, a Montanara di Curtatone. Si racconta che il 15 agosto 1954, ai visitatori del santuario, fu servito, per mancanza d'altro, del cotechino fumante che d'allora è diventato tradizionale durante la Fiera. La sua particolarità è un impasto meno grasso e salato di quello modenese, adatto cioè alla stagione estiva.



Le iniziative non mancano per trascorrere una piacevole giornata alle Grazie, specie durante la fiera di Ferragosto. Nella foto a sinistra, una mongolfiera sorvola la zona del santuario che dista solo cento metri dal corso del fiume e dall'attracco (qui a lato) dove il consorzio Barcaioi del Mincio propone escursioni tra Grazie, Mantova e Rivalta all'interno della Riserva naturale Valli del Mincio.

CASTELLARO LAGUSELLO (MN)

Il borgo degli innamorati con il lago a forma di cuore

Quando non c'erano droni bisognava spesso immaginarselo; oggi è molto più facile fotografarlo nel suo splendore. Parliamo del Lagusello, il piccolo lago a forma di cuore citato nel toponimo Castellaro Lagusello. Certamente si tratta di una meta molto romantica, non solo per l'insolito profilo del laghetto, ma anche per la pace e gli

angoli poetici del Castellaro, borghetto fortificato da antiche mura guelfe. A suggellare la passione degli innamorati, a metà giugno vi si organizza pure la Notte Romantica, in occasione della quale la torre campanaria resta aperta al pubblico così da consentire la vista notturna sul lago. Durante gli altri giorni si passeggia ascoltando i cinguettii delle oltre 50 specie di uccelli che hanno scelto di nidificare nei canneti sulle sponde dello specchio d'acqua. Ad accompagnarli è solo il ticchettio delle suole sul selciato. Le abitazioni rustiche e qualche trattoria tradizionale fanno la loro parte sottolineando il senso di intimità del luogo. La particolare posizione del villaggio sulle colline moreniche del Garda mantovano ha facilitato l'arrivo di numerosi turisti stranieri amanti delle escursioni in bicicletta che visitano il Benaco durante tutto il corso dell'anno. Monzambano, di cui Castellaro Lagusello è una frazione, è una terra di ottimi vini a denominazione d'origine, tutelati dal marchio Garda Colli Mantovani. Da provare la versione Rosato che ben si accompagna ai locali capunsei, gustosi gnocchetti di pane raffermo, formaggio grattugiato, brodo di carne e prezzemolo. Non mancano sulle tavole dei ristoranti e nei ricettari di famiglia versioni che prevedono l'aggiunta di noce moscata, burro e uova. I capunsei vengono serviti in brodo, ma molto più spesso conditi con un soffritto di burro, salvia e cipolla.



Nelle foto, il lago e il borgo fortificato di Castellaro Lagusello. Ad essere arrivati fino a noi sono le mura guelfe, la pavimentazione in pietre di fiume, i sassi a vista della canonica e di villa Arrighi-Tacoli, edificio del '200 romanticamente avvolto dalla vegetazione e rimasto intatto.





CAPUNSEI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

500 g di pane raffermo – 50 g di burro
+ quello per condire – 2 uova piccole
– 25 g di grana padano grattugiato
+ quello per condire – 2 l di brodo di
carne – 1 mazzetto di salvia – noce
moscata – farina – sale

1 Spezzettate il pane e fatelo
leggermente tostare in forno a
160°. Grattugiatelo finemente
nel mixer e disponetelo a
fontana sul piano di lavoro.
Versate al centro il burro fuso,

un pizzico di sale, una grattata
di noce moscata e impastate.
Aggiungete 1-2 mestoli di
brodo bollente e lavorate fino
a ottenere un composto sodo.
Allargatelo sul piano infarinato
e fate raffreddare.

2 Unite all'impasto le uova, il
grana e impastate. Trasferite

l'impasto in una ciotola,
coprite con pellicola e fate
riposare 2 ore in frigorifero.

3 Riprendete l'impasto,
staccatene un pezzetto,
formate un rotolino spesso circa
3 cm, poi tagliate i capunsei
lunghi 4-5 cm e rotolateli
ancora qualche istante sul
piano infarinato, assottigliando
le punte.

4 Portate a bollire il brodo
rimasto in una casseruola
ampia, versate i capunsei e
cuoceteli finché salgono a
galla. Scolateli con un mestolo
forato e stendeteli su un piatto.
Irrorateli con abbondante burro,
fuso insieme alle foglie di salvia,
e cospargete con altro grana.

GARDONE RIVIERA (BS)

Ville, fasti e romantiche visioni del primo Novecento

Dicono che bastò una sola visita perché Gabriele D'Annunzio si innamorasse di Gardone Riviera. E non è difficile crederlo. Già all'inizio del Novecento Gardone era una nota meta per il turismo invernale non solo in Italia ma soprattutto nei Paesi di lingua tedesca dove il suo clima mite era ritenuto un vero toccasana da tanti letterati, artisti e aristocratici. Se la cittadina del Benaco entrò a far parte della nostra storia fu però grazie al "vate" che proprio qui decise di costruire il famoso Vittoriale degli italiani (una sorta di eccentrica casa museo dedicata alla sua vita, alle sue molteplici attività, ai suoi ricordi e persino ai suoi vizi), che ha finito per divenire un complesso monumentale. Vi si trova anche il Mausoleo, con la tomba del poeta, visitato ogni anno da oltre 200 mila persone. Il vicino Giardino Botanico Heller-Hruska è nato da un altro progetto grandioso. Qui si viene catapultati in un viaggio tra ruscelli, grotte, ninfee, laghetti, rocce dolomitiche e tremila specie botaniche provenienti dal mondo intero che sul Garda hanno trovato un habitat ideale. Tra prati e corsi d'acqua sono pure collocate opere e installazioni di artisti come Keith Haring, Mimmo Paladino e Roy Lichtenstein. Consigliata è poi

una passeggiata tra gli antichi vicoli del centro storico, con pittoresche gradinate e tante case dalle facciate colorate. Sul lungolago, tra splendide ville e grandi hotel di inizio secolo, ci si siede ai tavolini dei bar per godersi il via vai dei motoscafi e delle barche dei pescatori. Il pesce d'acqua dolce è il vanto gastronomico di Gardone Riviera: il coregone e il luccio sono i pesci più diffusi nei menu e si possono ordinare quasi ovunque. Sino a vent'anni fa erano assai tipiche le aole, note anche con il termine di alborelle, che venivano marinate o proposte in carpione. La ricetta è rimasta nella memoria degli abitanti anche se oggi viene spesso preparata con le sardine di lago.

Nella foto qui sotto, il romantico lungolago di Gardone Riviera punteggiato di splendide ville e con tanti locali dove godersi l'aperitivo o una cena. A destra, il Vittoriale degli Italiani, un complesso di edifici, vie e piazze, con teatro all'aperto, giardini e corsi d'acqua voluto da Gabriele D'Annunzio e costruito tra il 1921 e il 1938





AOLE MARINATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

500 g di aole (alborelle o sardine di lago) – 100 g di farina – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 bicchiere di aceto bianco – olio extravergine d'oliva del Garda – sale

1 Lavate le aole con delicatezza, privatele della testa e delle interiora e asciugatele con carta da cucina. Infarinatetele e friggetele, poche per volta, per un paio di minuti in abbondante olio ben caldo, finché sono dorate e croccanti. Fatele scolare su carta da cucina e lasciatele raffreddare.
2 Adagiate le aole in una pirofila, salatele e cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo. Irroratele con l'aceto e lasciatele marinare per un giorno prima di servirle, a temperatura ambiente.





Nella foto, uno scorcio su una delle 18 frazioni da cui è costituito Tremosine, a picco su uno strapiombo affacciato sul lago di Garda.

TREMOSINE DEL GARDA (BS)

Tornanti da brivido e coinvolgenti riti pasquali

La Strada della Forra che si snoda per 5,8 km nel comune di Tremosine è amata dai motociclisti di tutta Europa. La via si inerpica dal lago di Garda fino alla località Pieve, lungo una gola selvaggia, tra punte di roccia affioranti, sterzate inattese, tunnel naturali. Persino Winston Churchill definì questo percorso come l'ottava meraviglia del mondo e se ne accorsero anche gli autori di 007, che sul nastro d'asfalto gardesano girarono alcune riprese di *Quantum of solace*. Una volta giunti a Pieve, la cosiddetta Terrazza del brivido non è da meno, sospesa com'è a più di 350 metri sul nulla: il lago è ai suoi piedi, il Monte Baldo pare che si possa toccare con un dito. Da visitare tutto l'anno, Tremosine dà il meglio di sé durante il periodo pasquale, quando si immerge nelle tradizioni dei Sacri Tridui: tutto ha inizio nel fine settimana prima del mercoledì delle Ceneri quando la comunità si riunisce intorno alla macchina del Triduo, uno

spettacolo di luci che illumina l'altare della chiesa di Pieve per tre giorni ("tridui", appunto). Il giorno di Pasqua inoltre si tiene la Festa dello s-ciapì. L'usanza consiste nel tenere in mano un uovo sodo, colorato di erbe o scorze, mentre l'avversario lo colpisce con un altro uovo. Vincitore è chi mantiene integre le proprie uova. Gli appassionati di windsurf conoscono bene Tremosine, che ha un affaccio sul lago nella frazione di Campione del Garda. Tuttavia i cibi rituali di questo comune sono assai più legati alla sua anima montuosa e quindi alla terra, ai boschi, alle tradizioni casearie. Ecco quindi la polenta cùsa, arricchita dai formaggi, il capriolo e il tartufo nero, diffuso tra le faggete e i castagneti, ma soprattutto i capù, involtini di coste riempiti di pane grattugiato, aglio, prezzemolo, foglie dello stesso ortaggio e uova. Chiusi da uno spago e sbollentati vanno conditi con l'extravergine Garda Dop.

CAPÙ

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA 20 MINUTI

500 g di coste (o bietole da costa) – 2 panini raffermi – 3 uova – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 3 cucchiaini di grana padano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le coste e spellate i gambi spessi, per eliminare i filamenti laterali. Tenete da parte 12 delle foglie di coste più grandi e tagliate le altre a listarelle sottilissime.

Tritate l'aglio sbucciato insieme alle foglie del prezzemolo.

Grattugiate finemente i panini raffermi nel mixer.

2 In una terrina mescolate le listarelle di coste con le uova, il pane, grattugiato, il grana e il trito

di aglio e prezzemolo. Regolate se occorre di sale. Dividete il composto ottenuto sulle foglie di coste tenute da parte, chiudete a pacchetto e legate con un paio di giri di filo da cucina.

3 Cuocete i capù per circa 20 minuti in acqua bollente non salata, a fuoco dolce. Scolateli con un mestolo forato e serviteli immediatamente ben caldi, conditi con un filo d'olio.



MONTE ISOLA (BS)

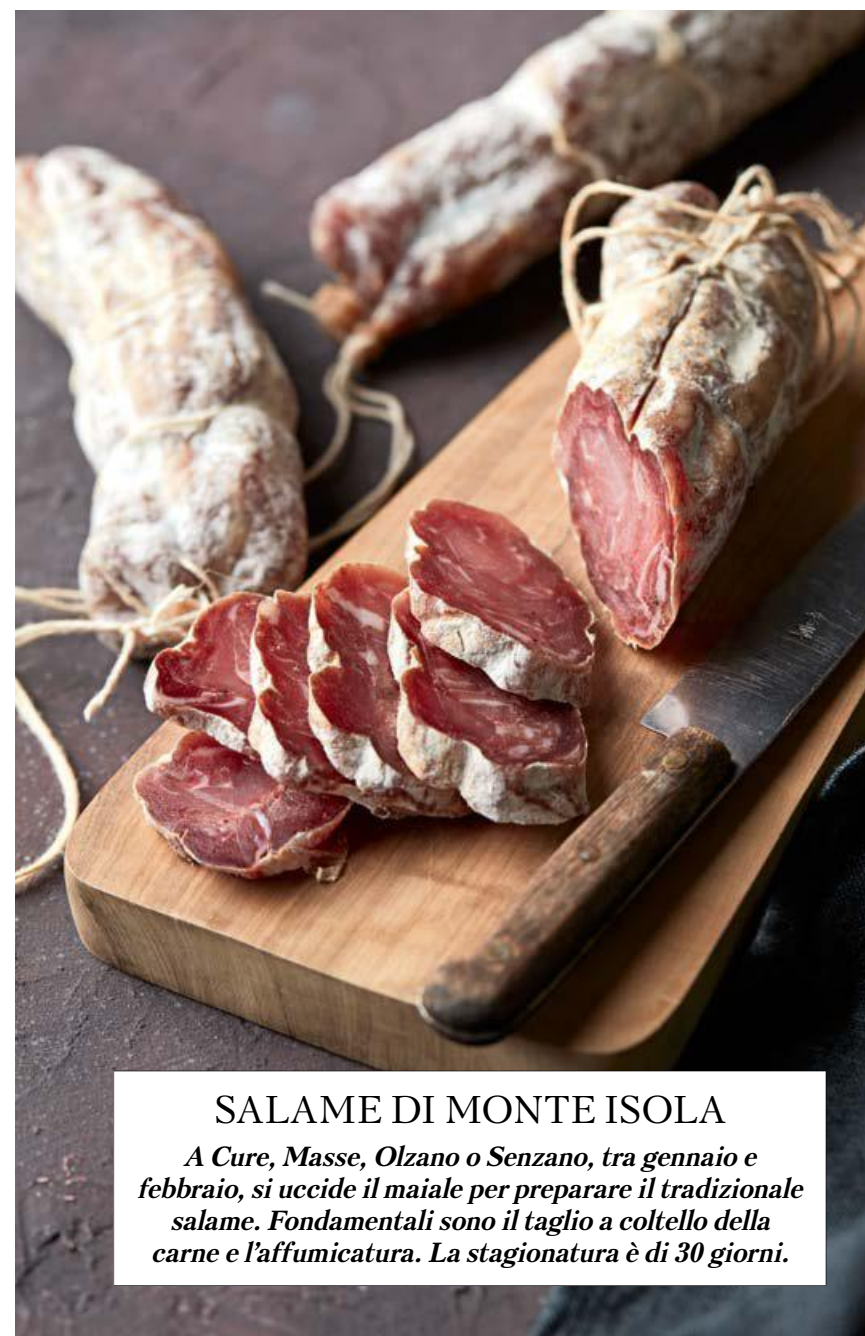
Abbracciata dal lago una montagna ricca di golosità

Sembra nata dalla spuma del lago, quasi fosse una Venere sospinta dall'ora, il vento del Sebino che ogni giorno, nel pomeriggio, spira da sud a nord. Monte Isola, lo dice già il suo nome, è un'isola del Lago d'Iseo, ma è soprattutto una montagna. Da Siviano, infatti, il suo capoluogo, il lago si scorge dall'alto e alcune delle sue frazioni neanche lo vedono. Certo, c'è il borgo di Peschiera Maraglio, un tempo abitato da pescatori e principale approdo delle barche salpate da Sulzano, sulla terraferma. E c'è Carzano, ancora più acciuffata sulle sponde dell'Iseo, distante appena 5 minuti di traghetto da Sale Marasino. Ma serve allontanarsi dal via vai del turismo domenicale e inerpiciarsi lungo straducce e viottoli per conoscere davvero Monte Isola, i piccoli oratori dedicati alla Madonna, le residenze estive dei nobili bresciani del '500, i Castelli di Menzino dove abitarono Caterina Cornaro e George Sand, le aie contadine di Olzano e Masse circondate da ulivi e vigne. Da non perdere è poi la salita fino al Santuario della Madonna della Ceriola, poco oltre il borgo di Cure, per l'immenso panorama che regala. Uno dei migliori salami d'Italia viene prodotto su quest'isola, accarezzato da l'ora e anche da ol vèt

(il vento mattutino) dopo una leggera e talvolta impercettibile affumicatura. Le carni dell'impasto vengono ancora sezionate a coltello, conciate con sale e pepe e inserite in budelli piccoli per una svelta stagionatura. Nella tarda primavera tutta l'isola partecipa al concorso annuale durante il quale vengono sottoposte al giudizio di esperti le capacità norcine dei vari produttori. Perché qui il salame è una cosa seria che non a caso ha ottenuto la prestigiosa Denominazione Comunale, il marchio di tutela di proprietà municipale. A Monte Isola si fanno poi provviste d'olio extravergine di ottima qualità e di buon vino. Ma anche di sarde essiccate (gli agoni). Come da tradizione i pesci asciugati dai venti montisolani, si dispongono a strati sott'olio di semi, in appositi contenitori, e si lascia che maturino per almeno tre mesi. Le sarde essiccate si consumano nelle trattorie dell'isola accompagnate da polenta grigliata oppure si possono acquistare nei borghi di Carzano e Peschiera Maraglio. Macchie strette nell'abbraccio del lago appaiono infine le due isolette di Loreto e San Paolo, di proprietà privata. Prima di andare via, si può chiedere al servizio taxi d'acqua di ammirarle da opportuna distanza.

Con una superficie di 4,5 km quadrati, una circonferenza di 9 km e un'altitudine di 600 metri, Monte Isola si presenta come una montagna in mezzo al lago d'Iseo. Alcuni dei suoi borghi, una dozzina in tutto, si trovano in collina, altri, più turistici, sorgono a pelo d'acqua, ma tutti sono ugualmente da visitare sia a piedi che noleggiando una bici oppure utilizzando gli autobus di linea.





SALAME DI MONTE ISOLA

A Cure, Masse, Olzano o Senzano, tra gennaio e febbraio, si uccide il maiale per preparare il tradizionale salame. Fondamentali sono il taglio a coltello della carne e l'affumicatura. La stagionatura è di 30 giorni.

Il Santuario della Madonna della Ceriola: arroccato nella frazione di Cure regala panorami grandiosi. In basso l'essiccazione delle sardine (in realtà si tratta di agoni), produzione tipica del lago d'Iseo.

COMUNE DI MONTE ISOLA



COMUNE DI MONTE ISOLA

LOVERE (BG)

Aperitivo nel salotto buono del Lago d'Iseo



Qui sopra, il molo di Lovere e la torre civica in piazza Vittorio Emanuele II, alta 28 metri e recentemente restaurata. A destra, il lungolago al tramonto con le facciate degli antichi palazzi che si susseguono imponenti e preziose.

“Il luogo più romantico che abbia mai visto in vita mia”, scriveva Lady Wortley-Montagu, scrittrice, poetessa e aristocratica inglese che nell'estate del 1749 visitò il lago d'Iseo. Nella sua lettera si riferiva a Lovere, sulla sponda nord occidentale del lago, dove alloggiò a Palazzo Marinoni, un edificio che ancora si lascia ammirare con i suoi eleganti archi e loggiati. Di tre secoli più recente è Palazzo Tadini, che oggi accoglie l'Accademia di Belle Arti, con preziose porcellane e un'importante pinacoteca con opere di Palma il Giovane, Jacopo Bellini e Tiepolo. Suo ospite d'eccezione fu, nel 1859, Giuseppe Garibaldi. Più a monte si trovano Palazzo Bazzini e il vicino Monastero di Santa Chiara, che custodisce importanti dipinti ed è tuttora abitato dalle monache Clarisse. Per capire l'importanza economica della cittadina si visita infine la basilica di Santa Maria in Valven-

dra probabile opera di artisti comacini, edificata come voto alla Vergine dalle famiglie che si erano arricchite con il commercio del panno loverese, un tessuto di lana a cui si deve la prosperità dei secoli XV e XVI. La Piazza del Porto e i portici che la coronano sono rimasti ancora oggi il salotto buono del Sebino, dove fermarsi per un aperitivo. Per ciò che riguarda la gastronomia locale, va sottolineato il costante utilizzo della farina di mais che arrivò a Lovere nel Seicento portata dalle Americhe dal capitano di ventura Pietro Gajoncelli. Oltre a diventare polenta con cui accompagnare il pesce d'acqua dolce, la farina gialla è l'ingrediente principale della torta Lòer (Lovere in dialetto), con le nocciole. Ideata in epoche recenti, semplice e fragrante, si è velocemente fatta strada nel cuore dei loveresi e dei visitatori arrivando a essere considerata il dolce tipico e più amato.

TORTA LOÈR

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI

100 g di farina – 2 uova – 3 tuorli – 75 g di farina di mais fioretto – 1/2 bustina di lievito vanigliato in polvere – 75 g di nocciole sgusciate e pelate – 125 g di burro – 125 g di zucchero a velo

1 Frullate le nocciole finemente nel mixer, per ottenere una sorta di farina. In una ciotola, montate con le fruste elettriche le uova e i tuorli con lo zucchero a velo (tenete da parte un cucchiaino di zucchero per guarnire la torta), fino a ottenere una spuma soffice.

2 Incorporate alle uova il burro fuso e intiepidito, la farina setacciata con il lievito, le nocciole frullate, il fioretto di mais e

amalgamate bene per ottenere un composto omogeneo.

3 Versate l'impasto in una tortiera a cerniera da circa 20 cm di diametro rivestita di carta forno (oppure, imburrata e infarinata). Infornate la tortiera a 180° per circa 45 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate la torta. Prima di servirla, spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo tenuto da parte.



BIENNO (BS)

Di acqua e di fuoco

Qui sotto, la possente scultura di Cristo Re che, con i suoi otto metri d'altezza, si erge dal Colle della Maddalena di Bienna. In basso, la Fucina Museo di Bienna, dedicata a una delle attività cardine della storia locale, la forgiatura del ferro. Con questo metallo, fino al 1980, si producevano in paese centinaia di oggetti come quelli appesi su una casa in pieno centro (vedi ultima foto).

Bienna deve la sua prosperità all'acqua. Nel borgo che si arrampica sulla collina non si può rimanere indifferenti davanti alle numerose fontane che abbelliscono le piazze e gli angoli medievali. Il borbottio dell'acqua è la colonna sonora che conduce da Palazzo Simoni Fè a Torre Avanzini, di fondazioni medievali. Allo stesso periodo risale anche la Chiesa di Santa Maria, che però nei secoli ha subito diversi rimaneggiamenti. Fortunatamente si possono ammirare, intatti, gli affreschi del Romanino nel suo presbiterio. A Bienna è stata l'acqua del Vaso Re, un canale artificiale,

ad aver permesso nei secoli di avviare due attività economiche centrali per la sussistenza della comunità: la forgiatura del ferro e la macinatura di cereali e castagne. Per approfondire l'aspetto preindustriale dell'economia locale, vale anche la pena di avvicinarsi alla Fucina Museo. Si tratta di un locale annerito dal fumo e con pavimentazione in terra battuta risalente al Quattrocento ma funzionante per secoli, addirittura fino agli anni Ottanta del Novecento. Vi si producevano tegami, pinze, zappe e altri strumenti da lavoro. Grazie a pannelli e video oggi il visitatore può farsi traspor-



SPONGADA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

500 g di farina Manitoba – 6 uova + 3 tuorli – 150 g di burro + quello per la lavorazione – 25 ml di latte – 50 g di lievito di birra – 150 g di zucchero + quello per spolverizzare – sale

1 Amalgamate nella ciotola della planetaria il burro morbido con il latte tiepido e il lievito sbriciolato. Sgusciate 3 uova e separate tuorli e albumi. Aggiungete all'impasto i tuorli, le uova intere rimaste, lo

zucchero e amalgamate. Unite la farina setacciata, un pizzico di sale e lavorate per ottenere un impasto omogeneo. Trasferitelo in una ciotola leggermente imburata, coprite con pellicola e lasciate lievitare nel forno spento, con la luce accesa, per circa 6 ore.

2 Dividete l'impasto in 6 palline, disponetele su 2 placche rivestite di carta forno e lasciatele lievitare ancora per tutta la notte.

3 Praticate un'incisione sulla superficie delle palline, spennellatele con gli albumi tenuti da parte, spolverizzate di zucchero e infornate a 180° per circa 15 minuti.



tare all'interno della fucina come se fosse ancora funzionante. Poco distante una visita obbligata va fatta al Mulino Museo. Anch'esso risalente al Quattrocento, conserva le macine in pietra per la molitura del granoturco e, ancora oggi, offre la possibilità di acquistare la farina appena macinata. In epoca recente, Bienno si è imposto alle cronache e all'interesse turistico grazie al Progetto Borgo degli Artisti. Per l'esecuzione delle loro opere, pittori, scultori e altri creativi vengono ospitati nel centro storico e, in cambio, cedono alcune delle

loro creazioni all'amministrazione comunale, che cura l'esposizione in un museo a cielo aperto. Al centro della Valle Camonica, Bienno conserva cibi di fattura montana. Tra questi la spongada, una pagnottella moderatamente dolce e dalla pasta compatta. In origine era una specialità da consumare il Lunedì dell'Angelo con il salame, oggi si trova tutto l'anno nei forni e anche nelle pasticcerie, che l'hanno adattata al gusto contemporaneo riducendone le dimensioni originarie e spolverizzandola di zucchero in grani o a velo.

GROMO (BG)

Tra alabarde e fauna di montagna

Base per interessanti gite ed escursioni alla scoperta delle Orobie, sia a piedi che con la bicicletta a pedalata assistita, Gromo pare raggomitolato su un promontorio roccioso, circondato da prati e abetaie. A rendere il paese piacevole per una sosta sono il duecentesco Castello Ginami, che per secoli ha svolto funzioni militari, una bella fontana in marmo bianco sormontata da un grazioso cigno e Palazzo Milesi dall'elegante loggiato. Proprio a Gromo chi ama le esposizioni di armi antiche, può visitare durante i fine settimana il Museo delle Armi bianche e delle pergamene. Questo borgo delle Prealpi Bergamasche infatti fu per lungo tempo un centro di produzione di lame prima che una disastrosa alluvione, nel 1666, ne distruggesse e spazzasse via tutte le fucine. Nel museo si trovano spade da fante, alabarde e pugnali forgiati per le famiglie gromesi. Chi viaggia con bambini al seguito non può perdere l'EcoMuseo Naturalistico che, in due grandi teche, racchiude ed espone volatili, mammiferi, roditori e predatori che vivono nei boschi di queste montagne. In giro per il paese, la presenza di lavatoi e fontane pubbliche trasporta i visitatori nei secoli andati, proprio come le case tipiche che ancora *segue >*

Il piccolo comune di Gromo, circondato da boschi e prati. La veduta dall'alto mostra i tipici tetti con le piode, le lastre di ardesia. In posizione sopraelevata, si erge il suo castello duecentesco. Da visitare il Museo delle armi bianche e delle pergamene.



COMUNE DI GROMO (PH. J.M. FILMS)



MAIASSA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI

300 g di farina di mais fioretto – 1,5 l di latte – 4 cucchiaini di zucchero + quello per spolverizzare – 1/2 cipolla – 1/2 porro – 250 g di fichi secchi – 40 g di nocciole sgusciate e pelate – 40 g di gherigli di noce – 40 g di uvetta – burro

1 Scaldate il latte in una casseruola con lo zucchero. Versate il fioretto a pioggia, mescolando con una frusta. Portate a cottura la polentina in circa 30 minuti, a fuoco dolce, mescolando spesso. Spegnete e fate intiepidire.

2 Intanto, sbucciate la cipolla, pulite il porro e affettateli. Rosolateli in una padella con una noce di burro e lasciateli raffreddare. Tritate

grossolanamente le nocciole e i gherigli di noce. Tagliate a pezzetti i fichi secchi.

3 Aggiungete alla polentina il soffritto di cipolla e porro, nocciole, noci, fichi e uvetta, mescolando bene. Versate il composto in una tortiera da circa 30 cm di diametro imburata. Cospargete la superficie con 2 cucchiaini di zucchero, fiocchetti di burro e infornate a 180° per 50 minuti.

hanno i tetti costruiti con le piöde, le lastre di ardesia. Come tanti altri paesi bergamaschi, anche Gromo ama i casoncelli, la pasta ripiena dalla forma a caramella che viene condita con burro fuso, pancetta e salvia. Nelle aziende agricole si possono trovare ancora buone formaggette e stracchini, talvolta confetture e miele di montagna. Avendo la fortuna di arrivare a Gromo il Venerdì Santo e

di conoscere qualche famiglia di stretta tradizione, si assaggia la maiassa, una torta da gustare solo dopo la processione a base di farina, fichi secchi, nocciole e porro. In primavera, invece, sempre contando sull'invito dei locali, è d'uso la zuppa dei prati, una minestra preparata con una ventina di erbe selvatiche: dal tarassaco alla silene, dalle ortiche alle punte di luppolo.

CLUSONE (BG)

L'arte di misurare il tempo

Gli amanti dell'arte e dell'orologeria antica conoscono bene Clusone, il principale comune della Val Seriana, che giace adagiato su un altopiano. Gli emozionanti affreschi sulla facciata esterna dell'Oratorio dei Disciplini, Trionfo della Morte e Danza macabra, datati 1485, sono tra i meglio conservati dell'epoca. Così come l'orologio astronomico sulla torre del palazzo comunale: progettato dal matematico Pietro Fanzago nel 1583 è un gioiello del sapere rinascimentale. Su quadranti concentrici e fissi sono rappresentate le 24 ore, le indicazioni dei segni zodiacali, giorno, mese e fasi lunari, ore di luce e di buio: insomma si tratta di un'opera d'arte che aggrega in un solo oggetto gran parte della scienza del suo tempo. Ancora oggi l'orologio astronomico è funzionante e viene

caricato a mano dalla famiglia Donadini, orologiai di Clusone dall'Ottocento. Sulla scorta di questa importante tradizione vale la pena dare un'occhiata al Museo Arte Tempo che conserva orologi antichi, strumenti musicali e opere d'arte di artisti locali come Antonio Cifrondi e Giovanni Trussardi Volpi. All'uscita è piacevole girovagare tra vicoli e strade che si intersecano in un originale e labirintico piano urbano e arrivare fino alla Basilica di Santa Maria Assunta progettata da Giovan Battista Quadrio, architetto della Fabbrica del Duomo di Milano. Appena fuori dal centro si trova invece la piccola chiesa dei Santi Defendente e Rocco al cui interno si ammirano numerosi affreschi che vanno dal Trecento al Seicento. Anche gli amanti della natura dovrebbero mettere in calendario *segue >*

Qui sotto, a sinistra, l'orologio astronomico di Clusone, sulla torre del palazzo comunale, gioiello cinquecentesco progettato da Pietro Fanzago e tutt'ora funzionante: ogni ora, dalle 8 alle 20, è possibile assistere all'attivazione dell'intero meccanismo. Qui sotto, la Basilica di Santa Maria Assunta, sorta sulle rovine di un antico tempio romano e progettata da Giovan Battista Quadrio, architetto della Fabbrica del Duomo di Milano, tra il 1688 e il 1698.





CASONCELLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

300 g di farina – 200 g di semola di grano duro – 5 uova – 150 g di pasta di salame – 100 g di macinato misto – 100 g di pancetta a listarelle – 60 g di pangrattato – 190 g di grana padano Dop grattugiato – 7 amaretti – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 mazzetto di salvia – 100 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Amalgamate la farina con la semola, 4 uova, un pizzico di sale e unite tanta acqua (circa mezzo bicchiere, a seconda della qualità delle farine) quanto basta a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare 30 minuti.

2 Rosolate la pasta salame e il macinato con l'aglio, sbucciato e tritato, e un filo d'olio. Amalgamateli in una terrina con 70 g di grana, il pangrattato, l'uovo rimasto, il prezzemolo tritato e gli amaretti sbriciolati. Regolate di sale e pepate a piacere.

3 Stendete la pasta con la macchinetta in sfoglie sottili, ricavate dischi di circa 8 cm, dividetevi il ripieno e chiudeteli a mezzaluna, sigillando i bordi e piegando leggermente le punte verso il centro. Lessate i casoncelli in acqua salata per 7-8 minuti.

4 Intanto, fate spumeggiare in una padella il burro con la pancetta e le foglie di salvia. Condite i casoncelli con questo intingolo e serviteli cosparsi con il grana.

una visita a Clusone. La sua pineta, composta da un bosco misto di pino silvestre, abeti rossi e latifoglie, è percorsa da 22 chilometri di sentieri alla portata di tutti. Una volta a tavola a Clusone è naturale imbattersi nei casoncelli, la pasta ripiena che, malgrado porti lo stesso nome tra Bergamo e Brescia, si distingue ogni volta per alcuni dettagli: lo spessore della pasta, il ripieno e il condimento. In Val Seriana per esempio, la pasta è più spessa, il ripieno è a base di carne rimacinata e il condimento

si prepara con abbondante burro fritto (unito a salvia e pancetta). Se poi si vuole tornare a casa con un dolce souvenir, la scelta deve per forza cadere sul biscotto che porta il nome del borgo. Risale agli anni Venti dello scorso secolo la sua invenzione a opera di un pasticcere locale, Giuseppe Mantegazza che riuscì a creare un dolcetto a base di meringa, con le mandorle e ricoperto per metà da cioccolato fondente. Da quel momento il biscotto è divenuto il simbolo di Clusone.

CORNELLO DEI TASSO (BG)

La storia è passata di qui

Alzi la mano chi sa dove nacque il servizio postale come oggi lo conosciamo! Pochi citerebbero Cornello dei Tasso, un borgo dell'alta Val Brembana. E invece proprio da qui proveniva la famiglia che seppe coordinare, per conto della Repubblica di Venezia, la Compagnia dei Corrieri e successivamente quelle dello Stato Pontificio e dei possedimenti degli Asburgo. Insomma, un'impresa di spedizioni multinazionale molto simile a quelle di oggi. Per saperne di più vale la pena mettere in conto una visita al Museo dei Tasso e della Storia Postale che ha sede in più edifici storici del borgo medievale di Cornello. Chi ama la filatelia tratterrà il fiato al cospetto di una lettera del 1840 affrancata con il primo francobollo datato del mondo, il Penny Black. Tra XV e XVI secolo Cornello era luogo di passaggio e di mercato, l'unico in Val Brembana, ricco di merci di ogni genere che dalla pianura risalivano verso la Valtellina attraverso il Passo San Marco e da lì ai Grigioni. Poi Venezia costruì a fondovalle la Via Priula e Cornello perse importanza. Il borgo non è quasi più cambiato da allora e, sotto i porticati coperti da soffitti di legno, sembra di rivivere gli antichi fasti. Da visitare è anche la chiesa dei Santi Cornelio e Cipriano per il ciclo di affreschi dedicati a Santa Caterina d'Alessandria, patrona dei corrieri postali, che decora l'altare privato della

famiglia Tasso. Cornello dei Tasso rientra nell'areale di produzione del Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, formaggio dalla crosta sottile e dalla pasta elastica, compatta, con una leggera occhiatura o piccoli strappi. La stagionatura superiore a sei mesi permette la dizione Riserva. Delicato, fragrante e non piccante concede il proprio gusto alla polenta concia. Come formaggio da degustazione, a sei mesi di stagionatura si accompagna a fine pasto con un Rosato Schiava Bergamasca Igt; dopo almeno due anni con un bicchiere di Moscato di Scanzo Docg.

In basso a sinistra, una veduta di Cornello dei Tasso, piccolo borgo dell'alta Val Brembana che durante il medioevo, costituì un importante centro di scambi grazie alla presenza della via Mercatorum, che collegava Bergamo alla Valtellina. Alla famiglia dei Tasso si deve la prima organizzazione dei servizi postali organizzati su scala multinazionale.



COMUNE DI CORNELLO DEI TASSO



FORMAI DE MUT

Due formaggi in uno: il Formai de mut dell'Alta Valle Brembana Dop si produce tutto l'anno ma viene marchiato con due colori. È Blu se lavorato dal 20 maggio al 20 ottobre nei pascoli di alta montagna, è rosso se prodotto a fondovalle.

Sull'onda del gusto.



Diego Cesarò
FARMACIA RESEARCH

I **Mini Spiedini** di pollo o suino sono la soluzione perfetta per assaporare una bontà ricca e genuina in pochi minuti. Un po' come sentirsi su un altro pianeta, semplicemente guardando negli occhi la persona che ami, mentre la vita scorre.

Alla griglia, in padella o al forno, scegli tu come farti trasportare dal gusto di questi bocconcini teneri e appetitosi.



100% CARNI ITALIANE

ALLEVATI SENZA USO
DI ANTIBIOTICI*



*Pollo allevato dalla nascita senza uso di antibiotici.
Suino allevato senza uso di antibiotici dopo la fase di svegciamento.

martinialimentare.com